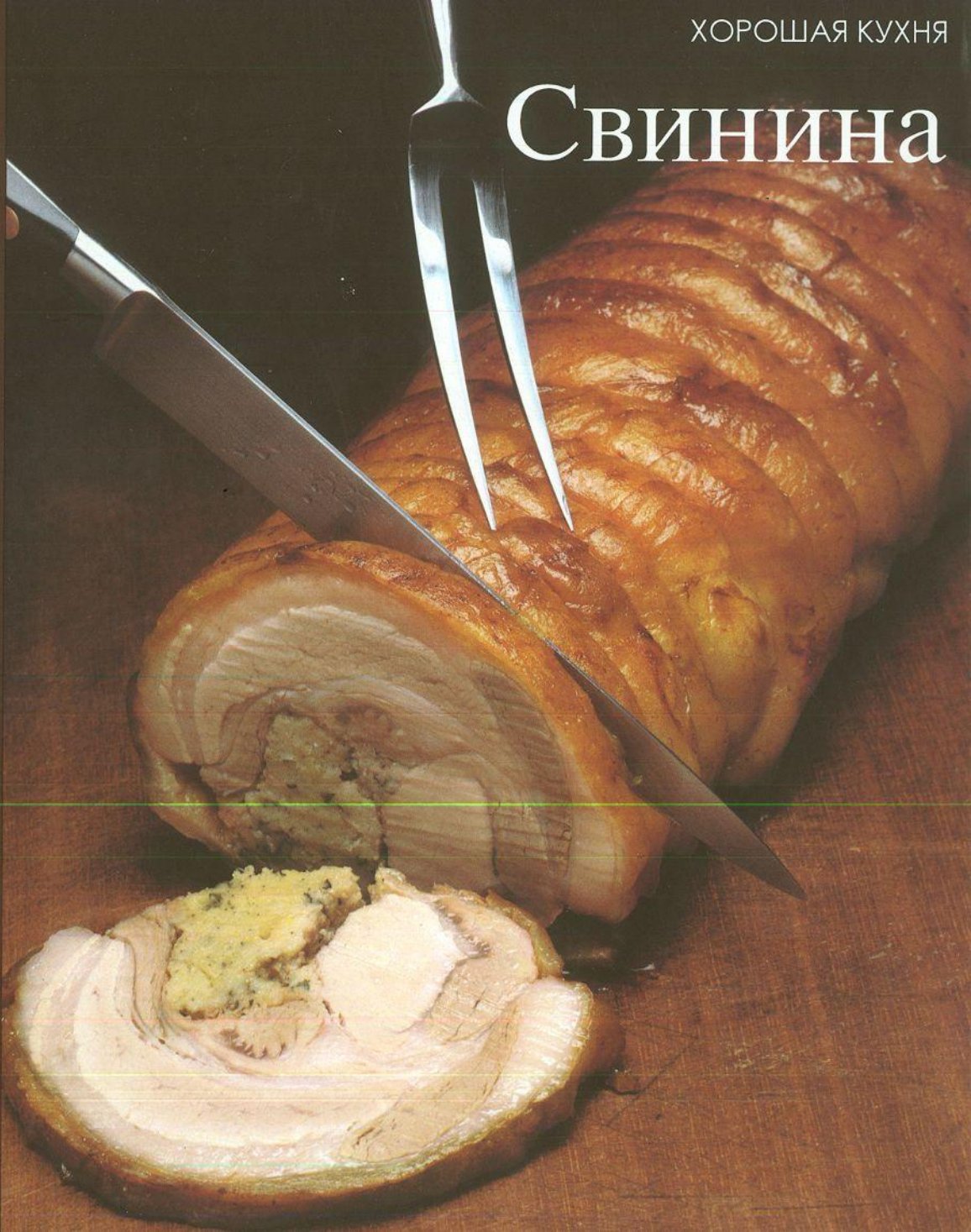
ХОРОШАЯ КУХНЯ

Свинина



Свинина

МОСКВА
«ТЕРРА» — «TERRA»
1996

ББК 36.992
С24

Pork

BY THE EDITORS OF TIME-LIFE BOOKS
/ THE GOOD COOK / THE TIME-LIFE
BOOKS-AMSTERDAM, 1979

Перевод с английского
А. ЧЕКМАРЕВА

Свинина / Пер. с англ. А. Чекмарева. — М.:
С24 ТЕРРА, 1996. — 176 с.: ил. — (Хорошая кухня).

ISBN 5-300-00834-6

В книге рассказывается, как приготовить многочисленные блюда из свинины. Более 200 рецептов, помещенных в книге, представляют 34 национальные кухни. Построение книги и многочисленные иллюстрации помогут любой хозяйке справиться со сложным делом приготовления изысканных блюд.

ББК 36.992

ISBN 5-300-00834-6

Authorized Russian edition © 1996 Publishing Center «TERRA». Original edition © 1979 Time-Life Books BV. All rights reserved.

No part of this book may be reproduced in any form, by any electronic or merchanical means, including information storage and retrieval devices or systems, without prior written permission from the publisher, except that brief passages may be quoted for review.

Time-Life Books is a trademark of Time Warner Inc.

© Издательский центр «ТЕРРА», 1996

Редактор И. ШУРЫГИНА

Художественный редактор И. САЙКО

Технический редактор Н. ПРИВЕЗЕНЦЕВА

Корректоры Н. КУЗНЕЦОВА, И. САХАРУК, Л. ЧУЛАНОВА

Компьютерная верстка И. ПОНЯТЫХ

ЛР № 030129 от 23.10.96 г.
Подписано в печать 18.11.96 г.
Уч.-изд. л. 18,36. Цена 45 000 р.

Издательский центр «ТЕРРА». 113184, Москва, Озерковская наб., 18/1, а/я 27.

Книги издательства «ТЕРРА» можно заказать по адресу: 109033, Москва, а/я 66.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 5 — Приносящая изобилие / Как разделывается свиная туша / Как облегчить разрезание мяса на куски после его приготовления / Методы предварительной обработки с целью улучшения аромата и вкуса / Ароматные бульоны / Квартет деликатесных начинок / Обычный способ приготовления колбас

1 ЖАРЕНИЕ НА СКОВОРОДЕ 21 — Куски поменьше, способов побольше / Простые и быстрые способы приготовления / Использование соков, выделяемых свининой / Приготовление соусов из мясных соков / Жарение панированного мяса во фритюре

2 ЖАРЕНИЕ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ И В ДУХОВОМ ШКАФУ 32 — Струящееся тепло и сохраненная сочность / Как на гриле получить сочное блюдо / Кисло–сладкий соус для свиных ребрышек / Нежное мясо под хрустящей корочкой / Как достичь глазури красно–коричневого цвета / Деликатесы в кармашках / Превращение реберных секций в королевскую корону / Самое изысканное из блюд

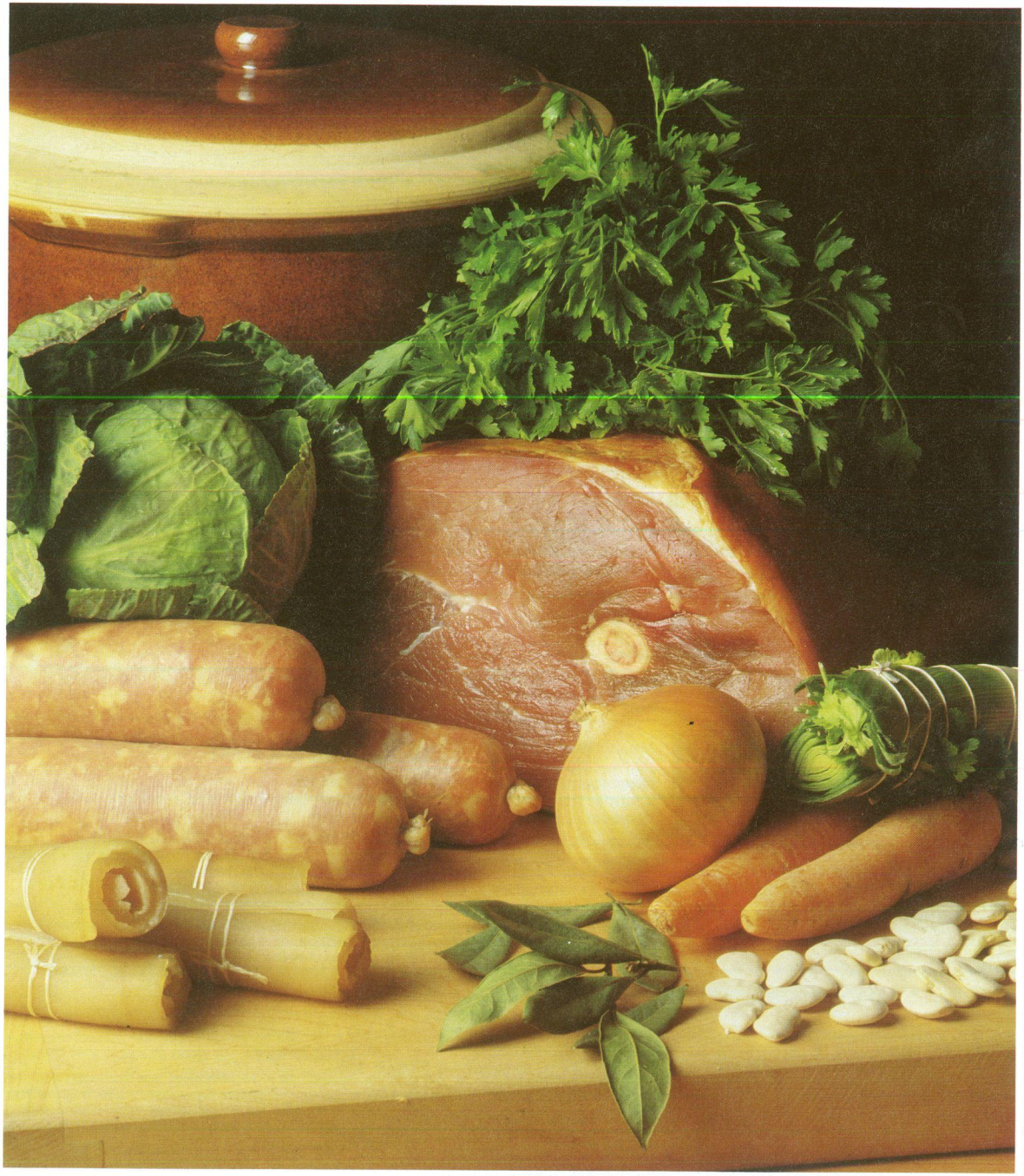
3 ОТВАРИВАНИЕ 49 — Внимательно следите за кипением / Разновидности Поте / Соленая свинина с бобовыми / Как придать блюду тонкий аромат / Необычное применение сена / Пряный отвар с вином / Свинина в желе

4 ТУШЕНИЕ 59 — Медленное приготовление, поразительные результаты / Как приготовить окорок / Как приготовить большой кусок мяса / Двойные котлеты: начинка в конверте / Квинтэссенция тушения / Гарнир из глазированного лука

5 КОМБИНИРОВАННЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВИНИНЫ 69 — Квашеная капуста — испытанный партнер свинины / Приготовление мясных пирогов / Корочка из соуса на ветчине / Свиные ушки под хрустящей корочкой / Колбаски, запеченные в тесте / Пудинг–суфле / Мусс из пюре / Клецки из обрезков

АНТОЛОГИЯ РЕЦЕПТОВ 83 — Начинки и маринады 84 / Приготовление колбасок 86/ Жарение на сковороде 89 / Жарение на открытом огне 99 / Отваривание 113 / Тушение 120 / Пироги, пудинги и суфле 151 / Комбинированные блюда 159 / Стандартные блюда 165

УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ 168
ОБЩИЙ УКАЗАТЕЛЬ/СЛОВАРЬ 172
АВТОРЫ РЕЦЕПТОВ 174
АВТОРЫ ПОЯСНЕНИЙ И ИЛЛЮСТРАЦИЙ 176



Приносящая изобилие

Немного видов животных также важны для человека, как свинья. Неприхотливое в кормлении, уходе, это всеядное и плодовитое животное является одним из основных источников питания человечества как на Западе, так и на Востоке. В течение столетий свинина была фактически единственным мясным блюдом для крестьян Европы. В Китае свинина пользовалась такой популярностью, что графема «свинья», изображенная под графемой «крыша», составляет иероглиф «дом». Несмотря на широкий диапазон мясных блюд, доступный в настоящее время большинству потребителей, свинина остается популярной во всем мире. По последним оценкам число голов свиней в мире составляет 400—500 миллионов, т. е. примерно одна особь на каждые десять человек на земном шаре.

В данной книге рассказывается о том, как это богатство ценного продукта питания приготовить для подачи на стол. Речь идет и о свежем мясе, и о заготовленном впрок, таком, как копченый окорок, показанный на предыдущей странице, лежащий в ожидании кулинара. На стр. 8 диаграмма показывает разделку свиной туши, а на последующих страницах даются иллюстрации основных кулинарных приемов — отделение от костей и изготовление колбас, к примеру, — на которых базируется приготовление свинины. В последующих главах указаны основные способы приготовления блюд — жарение, запекание, отваривание и тушение и дается необходимая информация о том, как воспользоваться любым из 231 рецептом, указанных в книге.

Историческая справка

Предок современной домашней свиньи, дикий кабан впервые начал использоваться человеком в пищу еще в каменном веке. От охоты на диких кабанов, когда те приходили порыться в мусоре, накапливавшемся неподалеку от поселений человека, люди перешли со временем к выпасу полудиких свиней, которых можно было отлавливать и убивать, когда возникала потребность в мясе. По всей видимости, Китай стал местом появления первой одомашненной свиньи. Самый древний рецепт приготовления свинины пришел к нам из Китая. Датируемый примерно 500 годом до н. э., временем эпохи Чжоу, он дает описание способа приготовления запеченного молочного поросенка, начиненного финиками и обмазанного смесью соломы или тростника с глиной, в углях. Способы, аналогичные названному, используются в наши дни для приготовления блюд из свинины на островах Полинезии.

В античной Греции было много домашних свиней и их мясо являлось основным в рационе афинян, живших в таких природных условия, которые не обеспечивали достаточного количества пищи. Римляне также высоко ценили свинину и разработали очень подробно регулирование убоя свиней. Практика заготовки свинины впрок — сохранение мяса путем соления и копчения — была высоко развита в то время. В рецепте II века до н. э. указывается, что мясо следует присыпать солью и оставить в таком виде на 17 дней, затем повесить проветриться на два дня, обмазать маслом и уксусом и коптить в течение двух дней. Приготовленная таким способом свинина хорошо сохранялась, и ее можно было транспортировать во все концы Римской империи.

Так как свинину можно было сохранять так же просто, как и выкармливать животное, ее дающее, домашняя свинья являлась основным источником питания для европейских крестьян в средние века. В результате трудностей, возникавших в связи с питанием — даже кормлением свиней — в зимнее время, появилась традиция забивать свиней в конце года. Соленая свинина была основным продуктом питания зимой вместе с сушеными зерновыми и бобовыми.

Традиция забивания свиней на зиму дошла до наших дней в европейской сельской местности и в США (куда свиньи впервые были завезены испанцами во время второго плавания Колумба в 1493 году). День, назначенный для забивания свиньи, становился событием в жизни семьи, на которое приглашаются соседи; в обмен на их помощь при обработке свиной туши соседи получают кусок мяса для своего хозяйства. Иногда местный фермер, славящийся своим искусством бойца, нанимается для убоя свиньи; после того как свинья забита, вся семья и гости приступают к ее обработке.

Дают стечь крови из свиной туши, затем тушу промывают и чистят; иногда палят щетину, обложив свиную тушу соломой, что придает аромат ее коже, покрывающейся румяной корочкой. После того как туша свиньи разрезана на части, к работе приступают женщины, стараясь найти применение каждому кусочку свиной туши. Отборные части откладывают в сторону — их будут готовить в тот же день в свежем виде для предстоящего празднования, когда их подадут к столу. Большую часть оставшегося мяса помещают в сосуды для соления; однако самые жирные куски измельчают, применяя их затем для паштетов и колбас, которые солят и коптят на открытом огне. Кровь идет для приготовления кровяной колбасы, из головы и ножек готовят холодец, в дело также идет и требуха. Сало растапливают, чтобы найти ему тысячи различных применений. Для тех, у кого ощущается нехватка или отсутствие коров и нет масличных растений, свиное сало служило в течение веков в качестве масла для приготовлении пищи.

Широкое применение холодильных установок упростило труд по обработке свиной туши. Вместе с тем ушли в прошлое и старые методы выращивания свиней. Старые приемы были заменены новым, более технологичным подходом, впервые начавшем применяться в XVIII веке с началом ломки сознания фермеров. Процветание фермера мотивировалось не столько необходимостью, сколько его энтузиазмом в возникшем научном подходе к животноводству, поиском путей рационального кормления и выращивания свиней с целью улучшить их качество.

Первейшей задачей их исследования была задача выращивать наиболее упитанных свиней для того, чтобы обеспечивать все возрастающие потребности в свином сале. Идеальная свинья XVIII и XIX веков — это животное почти круглой

формы с крошечными конечностями. С ростом производства растительного масла и других источников жира в XX столетии потребность в свиньях такого рода упала. В последние 50 лет возрастает спрос на свиней продолговатой формы, выращиваемых главным образом с целью получения мяса. Покупатели в настоящее время стремятся приобрести свиней с длинной филейной частью, так как филе — это прямое мясо и поэтому является самой дорогой частью свиньи вместе с окороком.

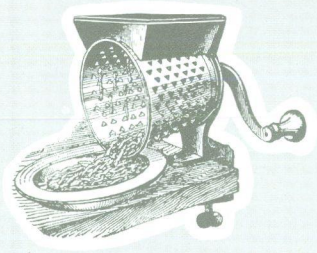
Окорок и бекон

Возникшее первоначально как способ предохранить мясо от порчи в зимний период, когда ощущался недостаток свежего мяса, копчение свинины сохраняется в настоящее время как способ приготовления мяса главным образом из-за того, что оно придают мясу особый вкус. Основными этапами этого способа приготовления мяса являются: засолка, препятствующая росту бактерий и частично обезвоживающая мясо, и копчение, которое продолжает процесс подсушивания мяса и придает ему цвет и аромат.

Традиционно засолка осуществляется или присыпанием мяса кристаллами соли («сухая засолка»), или помещением его в рассол. В наше время широко используется третий способ, применяемый для копчения свинины в коммерческих целях, когда рассол вводят в тушу свиньи. Техника инъекции рассола ускоряет процесс и обеспечивает равномерную засолку. Недостатком метода является то, что введенный раствор не всегда полностью выводится из мяса в процессе копчения и таким образом искусственным путем увеличивается вес мяса, что не выгодно потребителю.

Классическим методом копчения является подвешивание мяса у печи или камина ближе к дымоходу и подальше от огня и выдержка его в этом месте в течение от нескольких часов до года и более. Чтобы придать мясу дополнительный аромат, в очаге сжигают ветки можжевельника, лавра, шалфея или сосны. Производители коммерческой ветчины и бекона в настоящее время используют различную технику копчения мяса. Самые лучшие копчености готовят в вентилируемых дымовых камерах путем выдержки над дымящейся древесной стружкой; другие просто покрывают раствором, который придает мясу «копченый» аромат, т.е. способом, известным как электростатическое распыление.

Солить можно любую часть свежей свинины, а для копчения годятся любые части, содержащие прямое мясо. Точно выражаясь, слово «окорок» означает только заднюю ногу животного, приготовленную известным способом, однако мясо шеи и верхней части передней ноги свиньи, приготовленное таким же способом, в настоящее время иногда появляется в продаже под названием «окорок на пикник» или «передний окорок». Заготовленный окорок бывает трех различных видов. Его продают в сыром виде для дальнейшей кулинарной обработки, в готовом виде, прошедшем кулинарную обработку, и в сыром виде для употребления без дальнейшей кулинарной обработки. Окорок, предназначенный для дальнейшей кулинарной обработки, нуждается в длительном вымачивании, чтобы удалить из него лишнюю соль. Много часов необходимо потратить на процесс вымачивания в зависимости от величины окорока и от способа и продолжительности его заготовки. Самую лучшую инструкцию на этот счет вы можете получить только у продавца купленного вами окорока. И даже небольшой кусок слегка просоленного окорока нуждается в вымачивании в течение всей ночи. После вымачивания окорок необходимо подвергнуть дальнейшей кулинарной обработке, до того как подать блюдо на стол *(см. стр. 56)*.



Окорок, прошедший кулинарную обработку, был предварительно отварен или выдержан на пару его производителем, прежде чем быть предложенным потребителю. Его можно подавать на стол в холодном виде или в подогретом — лучшими способами являются: запекание в алюминиевой фольге, что позволяет сохранить сочность блюда, или тушение в ароматизированной жидкости *(стр. 60)*.

Окорок, подвергнутый особенно длительному процессу копчения и тщательно проверенный инспекторами здравоохранения, продается для потребления в сыром виде. Сорта этих высокоароматизированных копченостей, известных во всем мире,— французский «жамбон де Байонн», вестфальская ветчина из Германии и много превосходных польских окороков. Обычно этот окорок подается в холодном виде тонко порезанными ломтиками, но при необходимости из него можно приготовить горячее блюдо.

Слово «бекон» чаще употребляется для названия копчености любой части свиной туши, кроме задних ног. Слово используют для названия просто соленой свинины — «грин» бекон, а также и для названия копченого мяса. В Англии, где высокоразвитая индустрия бекона, его получают от специально разводимых «беконных» свиней, откармливаемых в более жирном виде, чем те, которых выращивают для мяса. В отличие от окорока бекон изготавливают коптя целиком половины туш, от которых отделяют задние ноги и отправляют их в продажу как окорок. Для того чтобы внести еще больше путаницы в слова, нижнюю часть задней ноги, когда ее продают отдельно, обычно называют «ножка бекона».

Бекон продают либо тонкими ломтиками для жарения, либо толстыми кусками для варки или тушения. Толстые куски нуждаются в предварительном вымачивании. Для вымачивания соленых кусков требуется вся ночь; для слабо засоленных кусков достаточно и от одного до трех часов, хотя крупные куски нуждаются в не менее чем шестичасовом вымачивании.

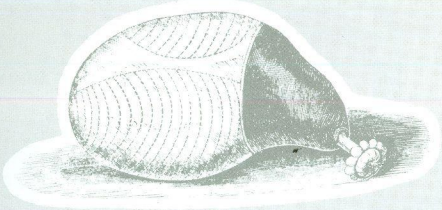
Свинина и здоровье

Представление о свинье как о грязном животном пришло из прошлого и достаточно сильно укоренилось, создав полный запрет на употребление свинины в пищу среди евреев и мусульман. Действительно, свинья более способна, чем другие домашние животные, выжить и даже активно развиваться в антисанитарных условиях, а ведь любой пищевой продукт, созданный в нездоровой среде, способен распространять заболевания. В наше время, когда свиноводы получили достаточно знаний о пищевой гигиене, проблема в значительной мере снята, а большинство свиней, предлагаемых потребителю, выкармливается в идеальных условиях.

Единственной опасностью для здоровья тех, кто потребляет в пищу свежую и соленую свинину, является трихинеллез — заболевание, вызываемое паразитами, которых не удается обнаружить в живом животном и которые могут разви-

ваться в организме человека. Распространение заболевания существенно снижено за последние годы благодаря усилиям производителей свинины. Заготавливаемые свиные продукты в настоящее время периодически проверяются на наличие заражения и поступают в продажу в безопасном для здоровья виде. Но паразит-переносчик трихинеллеза может оказаться в сыром мясе и требуется тщательная кулинарная обработка, чтобы предотвратить заболевание.

Часто излишняя предосторожность из опасения заболеть приводит к ненужным поварским процедурам в приготовлении свинины. Паразит погибает при температуре 59° С (при такой температуре готовится непрожаренная говядина) и мясо безопасно для еды. Принимая в расчет тот факт, что мясо



в различных участках прогревается по-разному, рекомендуется для приготовления свинины поддерживать температуру в пределах 75° С, что ниже рекомендованных ранее 80—85° С. Поварам, которые не пользуются термометром, следует придерживаться инструкций, данных в это книге, и помнить, что мясо не должно остаться непрожаренным.

Меньше споров вокруг селитры, используемой для изготовления колбас и мясных изделий, для добавления аромата и цвета и защиты от токсинов, вызывающих ботулизм. Однако есть данные, указывающие на то, что большое количество селитры может вызвать канцерогенный процесс. Органы здравоохранения рекомендуют снижать количество селитры в приготовлении мяса.

Покупка и хранение свинины

В большинстве случаев свиней забивают в возрасте не старше восьми месяцев, поэтому к мясникам поступает мясо молодых животных. Информацию о том, как разделывается туша свиньи, можно получить на стр. 8. Самая лучшая часть филе должна быть бледно-розового цвета, а сало должно быть белого цвета. Мякоть шеи и лопатки темнее и более волокнистая. И постная часть, и жир на ощупь должны быть твердые. Кости молодых поросят могут иметь красноватый оттенок, у более взрослых особей кости белые и твердые.

При покупке окорока или бекона нужно обратить внимание на то, чтобы сало было белое и одноцветное, а мясо твердое и розовое. Покупаемый сырой окорок может иметь легкий синеватый оттенок, но это признак не порчи, а зрелости животного. При покупке окорока или бекона узнайте, какую кулинарную обработку прошло мясо, и не забывайте получить у продавца инструкцию по его вымачиванию.

Как и любое другое мясо, свинину нужно хранить в самом холодном месте холодильника. Перед укладкой мяса в холодильник удалите бумагу, в которую могло быть завернуто мясо. Поместите мясо на тарелку и накройте широкой крышкой, так чтобы был свободный доступ воздуха. Тарелка не позволит растекаться мясному соку, а крышка предохранит мясо от высыхания. Примерные сроки хранения мясного фарша в таких условиях могут быть 1—2 дня, свежей свинины — 3—4 дня, бекона и окорока, прошедших легкую обработку,— от 5 до 7 дней.

Для замораживания мяса заверните его плотно в специальную пленку и поместите в морозильную камеру. Замороженная должным образом свежая свинина может храниться от 3 до 6 месяцев. Окорок и бекон менее пригодны для длительного замораживания: соль, которую они содержат, придаст салу прогорклый вкус. Ветчина и бекон сырого копчения могут храниться сроком до месяца; ветчину и бекон горячего копчения вовсе не следует замораживать.

Приготовление свинины

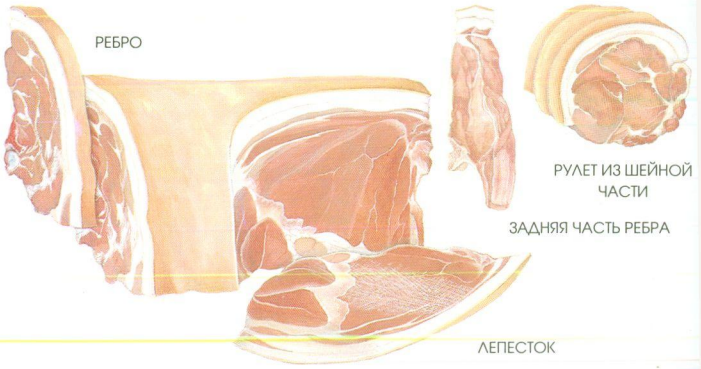
В течение долгого времени существуют две различных традиции в приготовлении свинины. С одной стороны, мясо готовят как блюда для торжеств и празднований. Это традиция блюд, состоящих из кабаньих голов и целиком зажаренных молочных поросят, известная еще во времена римского сатирика Ювенала, написавшего, что свинья — животное, созданное для пиров.

Несмотря на «парадное» использование, свежая свинина занимает относительно малое место в классической «от кюизин». Известный французский кулинар Эскофье заметил в своей «Гид Кюлинэр», что «какой бы заслуженной ни была похвала свинине, она не была бы включена в число компонентов первоклассных блюд (исключая дополнительные), если бы не кулинарная ценность ее окорока». Отчасти это замечание могло быть вызвано тем, что свинина имеет сладковатый привкус, что нравится не каждому. Однако этот привкус можно легко устранить при помощи соли, добавленной в мясо незадолго до начала его приготовления *(стр. 12)*. С другой стороны, свинина занимает достойное место в обеденном рационе семей во всех уголках земного шара. Поварам, привыкшим экономить каждый пенни, мы обязаны самыми популярными блюдами из свинины, например: тушеная свинина или комбинированное блюдо из свинины с бобами или квашеной капустой, а также смеси из отваренных кусочков свинины, известные во Франции под названием Поте *(стр. 50)*. Количество свиных блюд огромно, и повара продолжают увеличивать их количество, экспериментируя с различными гарнирами и вкусовыми добавками. Можно, например, приправить поджаренную на открытом огне свинину розмарином, как это делают в Италии. Можно добавить мелко порезанные корнишоны, приправить сметаной и украсить таким образом блюдо из свинины с паприкой, что считается предпочтительной комбинацией в Центральной Европе. А можно приготовить блюдо по-восточному: с кисло-сладким соусом из сои с добавлением имбиря и сахара или меда.

Если вы решили приготовить блюдо из мяса, вам следует подумать, какие напитки подойдут к нему лучше всего. Написавший немало во Франции XVI столетия Франсуа Рабле говорит о свинине, как о «мощном стимуле к выпивке», и его слова продолжают находить свое подтверждение. Существует широкий выбор напитков. К примеру, пиво хорошо подходит к блюду из соленой свинины и квашеной капусты, некоторые предпочитают сидр или легкое белое вино из Германии или Эльзаса. Красное выдержанное вино превосходно гармонирует с ароматной ветчиной. Жареное филе или молочный поросенок вкусны с молодым плодовым красным вином. Блюда со сладковатым привкусом могут быть поданы с полусладким белым вином, например, сильно охлажденным Сотернским. Единственное, что нужно помнить, так это то, что строгих правил на этот счет нет, поэтому, то что касается напитков, самой лучшей рекомендацией будут ваш вкус и опыт, что относится и ко всем блюдам из свинины.

1 Голова. Продают целиком или разрубленную на две части. Содержащиеся в голове язык, мозги и другое обычно продают как потроха. Если вы готовите молочного поросенка *(стр. 44—47)*, отходов быть не должно; язык, мозги и прочее мясо головы будут готовы к употреблению после приготовления блюда, их следует отделить от костей и подать вместе с остальным мясом. Деликатесом являются свиные ушки. Их готовят в процессе длительного отваривания, а затем, покрыв горчицей и панировочными сухарями, их можно подрумянить в гриле.

2 Шейная часть. Эту большую часть свиной туши часто подразделяют на две части. Ребро — не путайте с ребрами (п. 9) со стороны грудины — и лепесток, к которому относится и лопаточная кость. Мясо шейной части нежное и сочное, с жировыми прожилками, превосходно подходит для жарения и тушения. Ребро идет также на котлеты для жарения. Передняя часть ребра включает часть позвоночника, задняя идет от самого ребра. Вся шейная часть может быть отделена от костей (стр. 11) и свернута в рулет для жарения или тушения. Приготовленное в виде бекона мясо шейной части при продаже называют воротничок, оно может быть порезано на тонкие ломтики для жарки или продано целиком для отваривания или тушения.

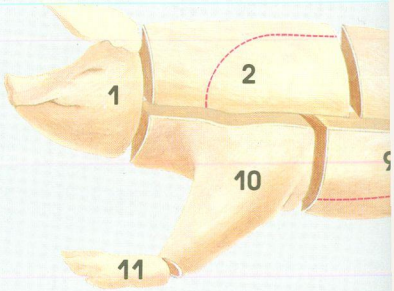


Как разделывается свиная туша

Диаграмма разделки половины свиной туши, изображенная на этих двух страницах, показывает основные части туши свиньи. Иллюстрации под соответствующими номерами, указывают, как так называемые основные части туши подразделяются, поступая на прилавок. В зависимости от региона могут быть незначительные различия в форме предлагаемых для продажи кусков и в их названиях, а информация в плане кулинарии дается под каждым номером, указывающим определенную часть туши.

Чаще всего куски свинины продаются с неотделенной кожей. Иногда мясник отделяет кожу, чтобы предохранить кусок от деформации, происходящей в процессе кулинарной обработки, и чтобы дать возможность стечь лишнему жиру. Если вы хотите кусок с кожей, предупредите об этом мясника заранее.

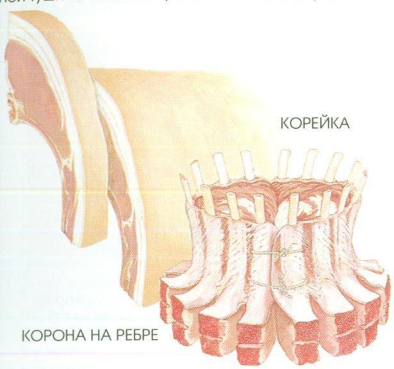
Обработанная свинина идет в продажу либо в виде окорока, либо в виде бекона. При изготовлении окорока от туши отделяют задние ноги, их готовят отдельно. В настоящее время изготовляют окорока, известные под названием лопаточный окорок: их делают из мяса шейной части, лопаточной части и предплечья. Бекон готовят из целой полутуши, взятой без головы, хвоста, ножек и филейной части. Бекон засаливают, а иногда коптят, некопченые части называют «грин» бекон.



11 Ножки. Ножки готовят, долго их вываривая. Затем их можно панировать сухарями и жарить *(стр. 76)* или подавать под острым соусом. Желатин, который они содержат, используется для насыщения бульонов для приготовления холодца *(стр. 14)*.

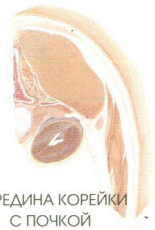
10 Передняя нога. Эта часть состоит из двух кусков, разделяемых у колена: плечо, которое включает часть грудинки и верх ноги, и рульку, или предплечье, нижнюю часть ноги. Грубое мясо плечевой части требует тщательной кулинарной обработки. Рульку обычно варят. Мясо рульки может быть скатано в рулет и в таком виде продается для жарения или тушения. Для тушения мясо рульки часто продают рубленным на мелкие куски. Полуфабрикаты из мяса передней ноги обычно идут для варки и тушения.

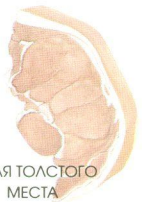
3 Корейка. Прекрасное мясо этой части обычно делят на ребра и котлетную часть. В целом эта часть превосходна для жарения. Корона на ребре, которую делают путем изгибания полукругом двух реберных секций и сшиванием их по краям, делают из передней и срединной части корейки. Начиненная и прожаренная, она может явиться главным блюдом на официальном обеде *(стр. 42)*. Прошедшее предварительную кулинарную обработку, мясо этой части свиной туши может быть приготовлено как жаркое.

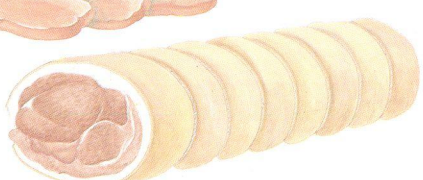


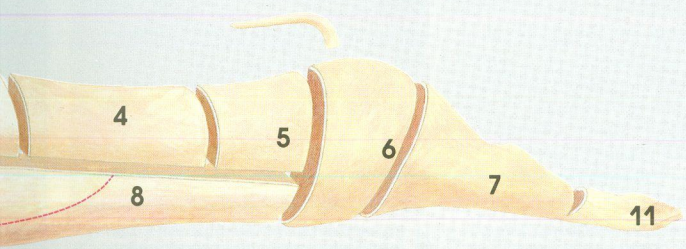
4 Середина корейки. Этот кусок может быть поджарен с костью или очищен от кости и скатан в рулет *(стр. 10)*. Он может быть порезан на доли, некоторые из которых содержат куски почек. Эти «глазки» иногда удаляют и приготавливают из них Соте. Под серединой корейки и толстым местом находится филе, нежное мясо, которое можно тушить, жарить целиком или порезав тонкими ломтиками.

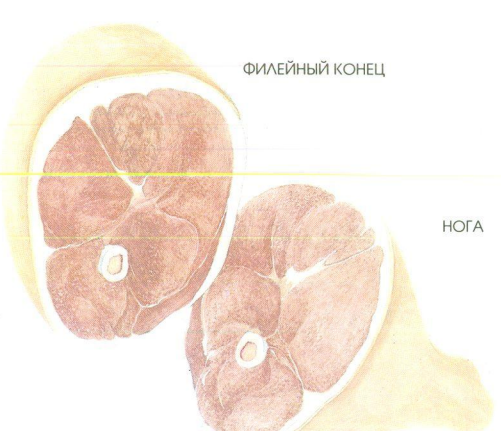
5 Толстое место. Нежное мясо этой части жарится целым куском или разрезается на доли. Доли получаются четкой округлой формы и содержат прямого мяса больше, чем любые другие куски.











8 Грудинка. Толстый конец брюшины в поясничной части свиньи содержит больше мяса, чем тонкий конец, находящийся ближе к задним ногам. Тонкие куски мяса этой части туши продаются для жарения, более крупные можно солить и скатывать в рулет для варки. Готовое мясо этой части продают как бекон с прожилками.

9 Ребра. Куски толстого конца грудинки жарят и часто подают под соусом *(стр. 35)*. Ребра готовят отдельно или в сочетании с другими компонентами.

6 и 7 Окорок. Окорок свиньи можно зажарить или тушить целиком. Однако целый окорок бывает излишне большим блюдом даже для очень многочисленной семьи и поэтому часто его разделяют на две части по бедру и продают отдельно. Верхняя часть, филейная, представляет из себя превосходное мясо для жарения на открытом огне, его можно также порезать на куски и приготовить как бифштексы. Нижняя часть — нога — содержит меньше мяса, значительная ее часть приходится на кость, но она также превосходно годится для жарки и ее можно засолить и отваривать. Из этой части свиной туши готовят окорок.

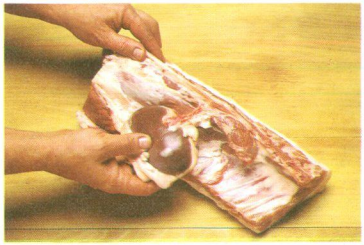
Как облегчить разрезание мяса на куски после его приготовления

Очистка от костей поясничной части

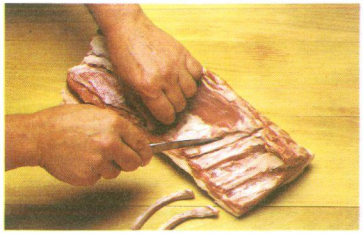
Поясничная часть свинины включает часть позвоночника, передняя и средняя ее части включают также и ребра. Удаление костей облегчает разрезание мяса на куски после приготовления блюда, и удаление костей является необходимым первым шагом, если вы хотите сделать мясной рулет с начинкой *(стр. 40)*. Часто мясник выполняет работу по удалению костей, но если вам придется удалять их самому, то не нужно ничего, кроме небольшого острого ножа.

Хотя кости поясничной части удаляются одинаковыми способами, детали этой работы имеют свои особенности. Средний отдел поясничной части часто продается вместе с расположенными на нем почками. При желании их можно не удалять и оставить внутри закатанного рулетом мяса. Они будут готовы по мере готовности всего блюда. Их можно и удалить, и готовить отдельно. Филе, имеющееся в срединной и задней частях поясничной части, часто готовят отдельно, если его не отделять, то в блюде будет дополнительный слой нежного мяса.

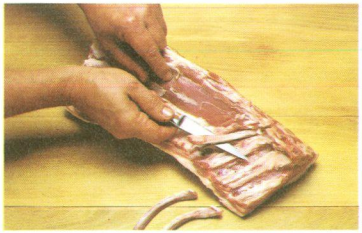
До того как отделить позвоночник, нужно вырезать и удалить ребра. Кости позвоночника и сами окружены мясом, и поэтому, когда вы отделите мясо от позвонков, позвоночник можно легко удалить.



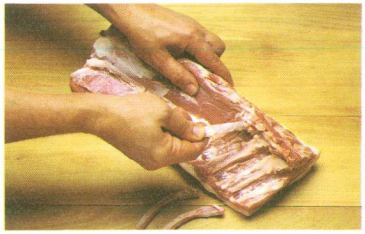
1 **Удаление почки.** Поверните кусок мяса так, чтобы почка оказалась сверху. Оттяните почку и коротким ножом обрежьте сосуды, соединяющие почку с куском мяса. Снимите лишний жир и отонки с подготавливаемого куска.



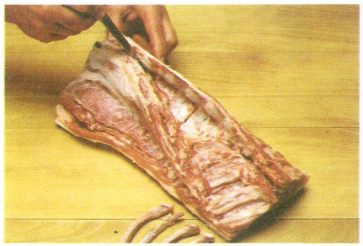
2 **Срезание мяса по бокам ребер.** Держа кусок мяса в прежнем положении, аккуратно обрежьте ребро от мяса с обеих сторон, стараясь не прорезать мясо на глубину, превышающую ребро.



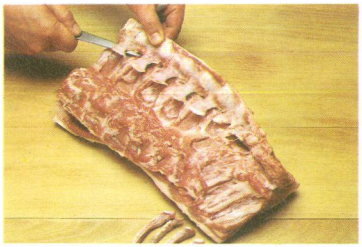
3 **Срезание мяса под ребрами.** Отделите ребро от обрезанных краев и просуньте под него лезвие ножа. Ведя лезвие вдоль ребра по направлению к позвоночнику, срежьте мясо под ребром.



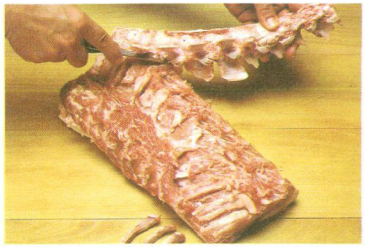
4 **Удаление ребра.** Придержите одной рукой кусок мяса за позвоночную кость, а другой возьмитесь за ребро. Поверните ребро и отделите его от позвоночника. Таким же путем отделите другие ребра.



5 **Отделение филе.** Обрежьте по всей длине связующую ткань, прикрепляющую филе к позвоночнику. Филе отделится, освободив доступ к позвоночнику. При обрезании держите нож ближе к кости, чтобы не прорезать внутреннюю часть филе.



6 **Вырезание позвоночника.** Кости позвоночника выступают с одинаковыми интервалами в тех местах, где от позвоночника отходили ребра. Нащупайте эти места, а затем отделите в этих местах мясо от костей.

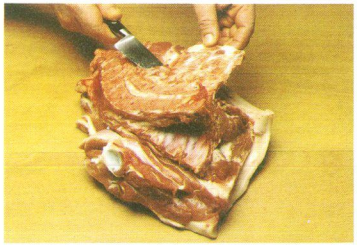


7 **Удаление позвоночника.** Оттягивая рукой позвоночник от мяса, обрезайте ножом соединяющую ткань. Сохраните позвоночную кость и ребра для приготовления бульона *(стр. 14)*.

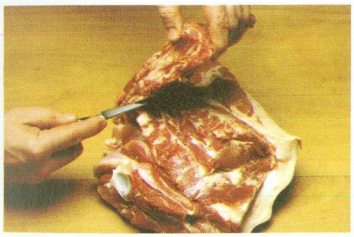
Отделение от костей шейной части

Шейная часть включает лопаточную кость и часть позвоночной кости, которые следует удалить, если вы собираетесь приготовить мясо с начинкой *(стр. 62)*.

В этой части туши от позвоночника отходят рудименты ребер и различные другие костные образования. Эти части позвоночника должны быть отделены от мяса до того, как будет удален сам позвоночник *(см. п. 1 и 2)*. Лопаточная кость расположена между двумя слоями мяса. Сверху кость плоская, а нижняя ее часть имеет выступ. Чтобы освободить нижнюю часть, необходимо аккуратно пройтись вдоль нее лезвием ножа.

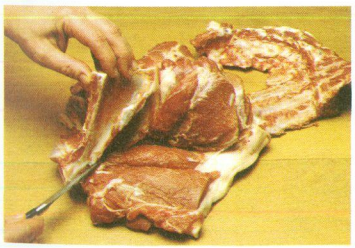


1 **Освобождение подхода к позвоночнику.** Положите шейную часть жирной стороной вниз. Используя короткий острый нож, обрежьте с одной стороны ткани мяса, прикрепленные к позвоночнику. Отделите подрезанную часть позвоночника от мяса, приподняв эту часть кверху.

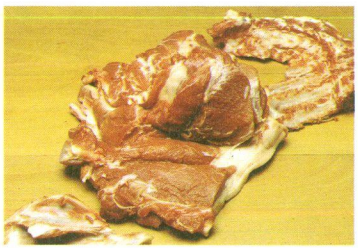


2 **Удаление позвоночника.** Продолжайте обрезание прикрепленной к позвоночнику ткани, пока она не отделится полностью, после чего отделите позвоночник и отложите его в сторону.

3 **Начало вырезания лопаточной кости.** Лопаточную кость покрывает слой мяса. Отделите ножом мясо, прикрепленное к верхней плоской поверхности лопаточной кости. Отведите участок срезанного мяса в сторону от кости.



4 **Удаление лопаточной кости.** Нижняя часть лопаточной кости имеет неровную поверхность. Аккуратно ведите нож вдоль кости по нижней ее части. После того как мясо будет отделено, выньте кость и отложите ее в сторону.

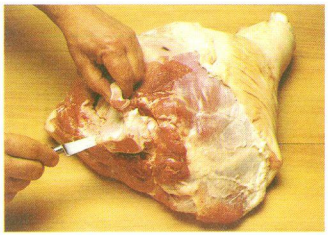


5 **Шейная часть очищена от костей.** Когда лопаточная кость и позвоночник с сопутствующими ему костными образованиями отделены, у вас остается мясо без костей, готовое для блюда с начинкой.

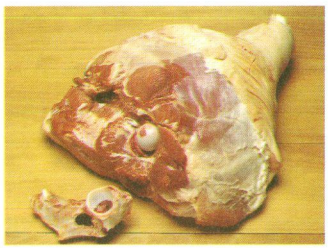
Подготовка окорока

Свиные задние ноги, называемые в кулинарии окороком, обычно не готовят с начинкой. Блюдо из них получается сочнее, если их приготовить на открытом огне с костью. Но лучше будет удалить тазовую кость из широкой части окорока, так будет удобнее порционировать готовое мясо.

Тазовая кость обычно разделяется на две части, когда разделывают тушу свиньи, и в окороке остается лишь ее меньшая, легко удаляемая часть, ясно выступающая из окорока. Если же вам достался окорок, содержащий бóльшую часть тазовой кости, придется глубже внедриться в мясо, чтобы ее вырезать.



1 **Обрезание тазовой кости.** Поверните окорок филейной частью в свою сторону. Коротким острым ножом аккуратно обрежьте мясо, прикрепленное к кости, ведя нож вдоль кости.



2 **Удаление тазовой кости.** Взяв одной рукой тазовую кость, оттяните ее от окорока так, чтобы стал виден хрящ, соединяющий ее с бедренной костью. Перережьте ножом в другой руке этот хрящ, чтобы отделить кости.

Методы предварительной обработки с целью улучшения аромата и вкуса

Соление и маринование придают дополнительный аромат свежей свинине как первые этапы кулинарной обработки. Соление, которое может длиться от 12 часов до месяца, к тому же предохраняет мясо от порчи,— этот процесс являлся основным в сохранении продукта, до того как появились холодильники. Маринование — процесс пропитки мяса ароматическими веществами — короче по времени, оно меняет вкус мяса, придавая ему нежность.

Свинина, просоленная с вечера до утра, теряет часть своего сладковатого вкуса. Затем ее следует обсушить и готовить как сырое мясо. Просаливаемая в течение большего времени, свинина становится суше и тверже, чем сырое мясо. После 3—4 дней соления свинину следует вымачивать, для того чтоб удалить из нее соль перед приготовлением блюда.

Свинина, засаливаемая в течение 3 дней, вымачивается 3—4 часа, а после 5-дневного засаливания ее вымачивают около 6 ч. Свинина, просаливавшаяся в течение недели и более, вымачивается с вечера до утра; перед приготовлением из нее блюда ее заливают холодной водой, на медленном огне доводят воду до кипения, дают покипеть короткое время, затем промывают свинину и просушивают.

Мясо солят либо покрывая его со всех сторон крупными кристаллами соли, что называется сухой засолкой, либо погружая его в рассол. Название «сухая засолка» по сути неверно, потому что, используя этот метод, получают рассол, образуемый вытекающими из мяса соками, растворяющими соль. Сухая засолка обычно применяется для кусков мяса тонкой продолговатой формы, например, брюшины или ушей, как показано внизу на картинке, потому что соль, смешанная с травами и другими приправами *(рецепт на стр. 166)*, легко наносится на поверхность засаливаемого мяса.

Более толстые куски мяса легче засолить в приготовленном рассоле *(рецепт на стр. 166)*. Для засолки используйте емкость из фарфора, керамики или глазурованную глиняную посуду; металлическая посуда может войти в реакцию с рассолом и испортить вкус продукта.

Хотя маринады могут состоять из комбинаций любых приправ, они обычно включают кислотные вещества, такие, как уксус или вино, которые размягчают твердые ткани мяса. Воздействие кислот придает мясу пикантность, что контрастирует с другими, более пахучими добавками, такими, как лук или травы.

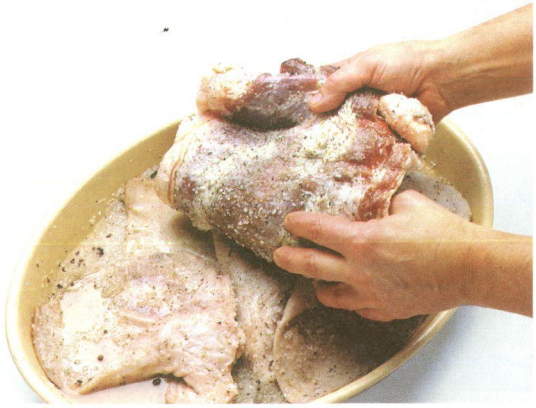
Количество жидкости для маринования зависит от его способа. Так называемые «влажные» маринады, такие, как смесь с красным вином, показанная на соседней странице, содержат количество жидкости, достаточное для полного погружения в нее мяса. Они особенно хорошо подходят для свинины, предназначенной для тушения, так как маринад может стать той жидкостью, в которой мясо будет тушиться.

«Сухие» маринады содержат значительно меньше жидкости. Их наносят на мясо, подобно пасте из сладкого зеленого перца, как показано на соседней странице, а не заливают им приготавливаемое блюдо. Такие сухие маринады можно не удалять с мяса. Блюдо посыпают сухарями и тщательно прожаривают.

При комнатной температуре свинину держат под маринадом в течение суток, а в холодильнике — около 30 часов, за это время маринад придает мясу вкус и аромат.

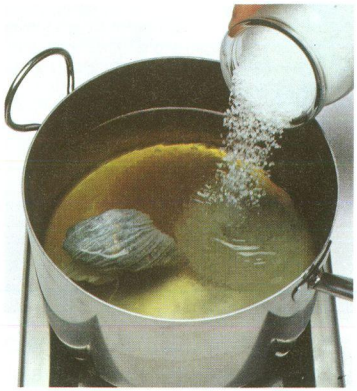
Сухое соление с добавлением трав

1 **Засолка мяса.** Соль с различными приправами смешивают в миске. Приправами могут быть молотый ямайский перец и гвоздика, измельченные можжевеловые и лавровые листья, перец и сушеные травы. Насыпьте слой этой смеси на дно стеклянного или керамического блюда. Поместите мясо (на рисунке показаны брюшина и уши свиньи) в это блюдо. Потрите мясо смесью и дополнительно присыпьте солью.

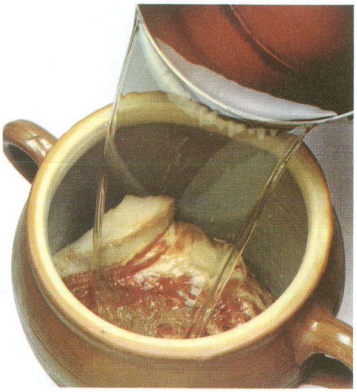


2 **Переворачивание мяса.** Закройте блюдо крышкой и поставьте в прохладное место. Периодически переворачивайте мясо, чтобы обеспечить равномерное просаливание. Просаливание мяса должно длиться не менее 12 ч; для приготовления соленья мясо следует засаливать от 3 до 7 дней. Примерно через 10 ч, когда мясо даст сок, образуется рассол. После того как мясо просолится, рассолы и соль идут в отходы.

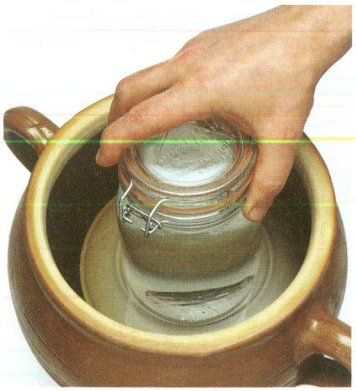
Заливка рассолом свежего мяса



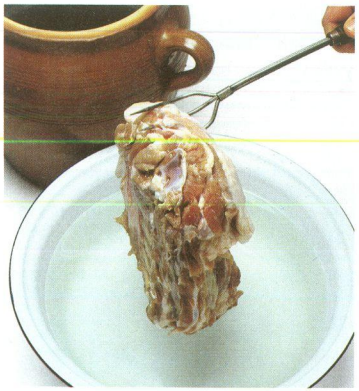
1 **Приготовление рассола.** Налейте в кастрюлю холодной воды. В узелок из муслиновой ткани завяжите приправы, например: листья можжевельника, гвоздики, чабреца, лавра и размельченный мускатный орех. Поместите узелок с приправами в воду. Добавьте в воду соли и немного сахара. Доведите до кипения на среднем огне. Не забывайте удалять пену. Когда сахар и соль растворятся, через 2—3 мин снимите кастрюлю с огня.



2 **Заливка мяса рассолом.** Дайте рассолу остыть. Проткните мясо, предназначенное для соления (на фото: шейная часть свиной туши), в нескольких местах имеющимся у вас острым предметом, чтобы оно лучше просолилось. Поместите мясо в глубокую посуду. Извлеките узелок с приправами из рассола. Залейте рассолом приготовленное мясо.

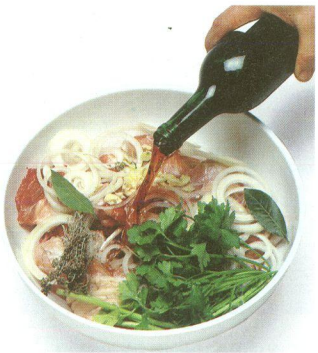


3 **Мясо под гнетом.** Положите на мясо тарелку, а сверху на тарелку поместите груз. В качестве груза используйте камень, керамическую или стеклянную емкость, например стеклянную банку с налитой в ней водой. Убедитесь в том, что весь кусок мяса находится под гнетом, затем накройте посуду крышкой, чтобы избежать попадания пыли.



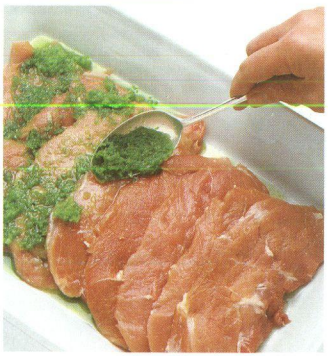
4 **Извлечение мяса.** Поместите посуду с мясом в прохладном темном месте, подальше от солнечных лучей и других источников тепла, которые могут способствовать развитию бактерий. Помешивайте содержимое посуды через каждые три дня деревянной ложкой. Когда на ваш вкус мясо станет готово, извлеките его из посуды при помощи щипцов или специальной вилки.

Маринад из красного вина



Мясо под приправами. Для «влажного» маринада поместите мясо — на фото: порубленная кусочками рулька — в чашу. Мясо присыпают травами и ароматическими приправами, в данном случае это петрушка, чабрец, лавровый лист, порезанные чеснок и лук. Все это заливают с краями красным вином. Чашу накрывают крышкой и оставляют мариноваться при комнатной температуре.

Маринад с зеленым перцем



Сухой маринад для порезанной ломтиками свинины. Смешайте очищенный и порезанный сладкий зеленый перец с солью и чесноком или имбирем и луком. Растолките в кашицеобразную массу и добавьте белого вина. Ложкой нанесите смесь на мясо с обеих сторон — на фото: очищенная от костей корейка. Емкость закройте крышкой и оставьте мариноваться при комнатной температуре.

Ароматные бульоны

Питательный бульон, получаемый путем отваривания мяса и костей в воде с ароматными овощами и травами, является одним из основных блюд, получаемых из свинины, как и из большинства других видов мяса. Бульон может быть использован как для тушеных и вареных блюд, так и для приготовления соусов, которыми приправляют свинину *(см. фотографии на соседней странице)*.

Сырые свиные кости и обрезки мяса могут быть использованы для получения бульона, по желанию к ним можно добавить обрезки курятины или телятины, что придаст блюду дополнительный аромат и вкус. Если добавить свиную кожу, ножки и ушки, где содержится значительное количество желатина, то, охладив полученный бульон, можно получить превосходное студенистое вещество, которое может быть использовано для приготовления холодных заливных блюд *(стр. 56)*.

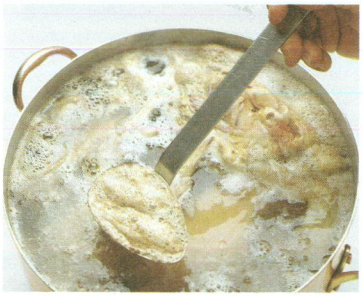
Прежде чем добавить травы и овощи, мясо и кости заливают холодной водой и нагревают на медленном огне. Когда вода начинает закипать, белки, выделяемые из мяса, свертываются и поднимаются на поверхность воды в виде серой пены. Пену необходимо удалять, иначе во время кипения она растворится в воде и бульон получится мутным. Чтобы удалить оставшуюся пену, добавьте в кастрюлю немного холодной воды, доведите содержимое до кипения и снимайте образующуюся пену.

Бульон необходимо кипятить в течение, по меньшей мере, 3 ч, для того чтобы он приобрел в полной мере аромат и вкусовые качества его ингредиентов. Полученный бульон следует процедить и удалить из него имеющийся жир.

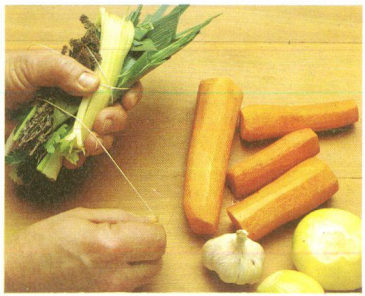
Бульон можно приготовить заблаговременно и держать его в холодильнике. Он может находиться там в течение 3—4 суток, если ежедневно его кипятить в течение нескольких минут для предотвращения роста бактерий. Излишки бульона, оставшиеся после приготовления блюда, можно хранить в замороженном состоянии несколько месяцев.

Приготовление бульона

1 **Подготовительный этап.** Положите обрезки свинины и кости (на фото: вместе с обрезками от разделанной курицы) в кастрюлю; решетка, помещенная на дно кастрюли предохранит от пригорания. Залейте содержимое кастрюли холодной водой.

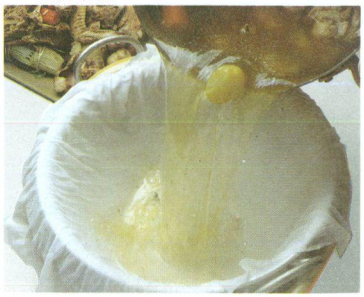


2 **Снятие пены.** Варите бульон на медленном огне. Ковшиком удаляйте пену, добавляя холодную воду и вновь доводя ее до кипения. Повторяйте до тех пор, пока не прекратится образование пены.



3 **Подготовка ингредиентов.** Свяжите в один пучок свежие травы и овощи,— на фото: лук-порей, сельдерей, чабрец, петрушка и лавровый лист, — предназначенные для ароматического букета. Добавьте чеснок, морковь и лук вместе с гвоздикой.

4 **Варка бульона.** Добавьте в бульон ароматический букет и овощи, а также посолите его. Поместите крышку на кастрюлю так, чтобы она не полностью ее закрывала. Оставьте бульон кипятиться в течение трех часов.



5 **Процеживание бульона.** Удалите из бульона крупные части мяса и овощей. Процедите бульон в чашу через дуршлаг, покрытый двойным слоем влажной муслиновой ткани. Удалите отцеженные твердые ингредиенты.

6 **Очистка бульона от жира.** Остудите бульон и поместите его на пол-суток в холодильник. После подъема жира на поверхность снимите его ложкой. Самые мелкие части жира можно снять бумажной салфеткой, аккуратно промокнув.

Соусы на основе бульона

Очень часто бульон применяют для приготовления соусов. Свиной бульон является естественной основой для соусов, предназначенных для блюд из свинины.

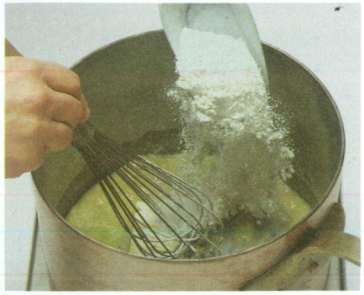
Самым распространенным из этих соусов является соус Велуте, что можно перевести как «бархатный» *(рецепт на стр. 167)*. Его готовят добавлением в бульон Ру — смеси из муки и сливочного масла, которую часто применяют для приготовления густых соусов.

Чтобы состав соуса был таким, который соответствует его названию, Велуте следует сбивать мутовкой для устранения комков муки, затем кипятить на медленном огне не менее сорока минут. Долгая обработка улучшает вкусовые качества и уплотняет консистенцию соуса, а также устраняет привкус сырой муки.

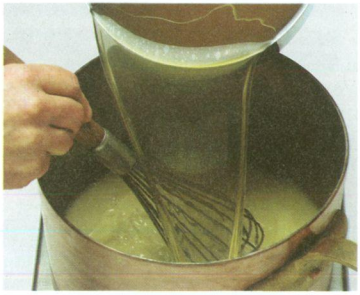
Соус Велуте сам, в свою очередь, может служить основой для других соусов, подаваемых к блюдам из свинины. На фотографиях ниже видно, что он сочетается с луком, белым вином и горчицей *(п. 4 и 5)* для приготовления пикантного соуса Роберт *(рецепт на стр. 167)*, одной из самых старинных французских приправ. Если добавить порезанные корнишоны *(п. 6)*, соус Роберт превращается в соус Шаркютьэр — соус жены мясника-свинореза. Оба названные соусы обладают острым вкусом и являются превосходной приправой для жареной или вареной свинины.

Хотя соусы Роберт и Шаркютьэр, созданные на основе Велуте, чаще всего являются приправой для свиных блюд, заслуживают внимания и другие соусы, которые можно создать на базе Велуте. К примеру, если в Велуте добавить томатной пасты, получается вкусный соус для жареного и вареного мяса, а если в Велуте добавить мадеры, то получится прекрасная приправа для тушеного окорока *(стр. 60)*.

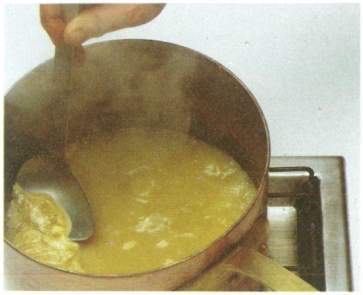
Соус Велуте и его вариации



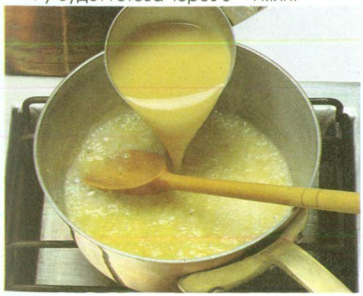
1 **Приготовление Ру** — смеси из муки и сливочного масла. В большой кастрюле на тихом огне растопите сливочное масло. Засыпьте муку и перемешивайте до приобретения золотистого цвета. Ру будет готова через 3—4 мин.



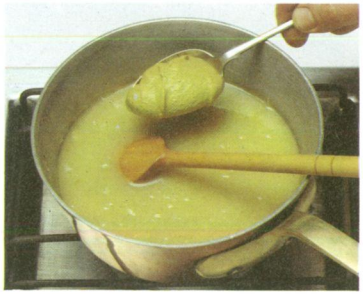
2 **Добавление бульона.** Помешивая Ру, вливайте в нее бульон. Продолжайте помешивать, пока соус не начнет закипать. Сместите кастрюлю наполовину с огня и оставьте соус кипятиться.



3 **Очистка соуса.** Ковшиком удаляйте жировую пленку, которая будет постоянно образовываться с более холодной стороны кастрюли. Кипятите соус не менее 40 мин. По истечении 40 мин Велуте готов.



4 **Начальная стадия приготовления соуса Роберт.** Приготовьте в масле, на слабом огне, до желтого цвета мелко нарезанный лук. Добавьте немного белого вина и влейте полученную смесь в соус Велуте и тщательно размешайте деревянной ложкой.



5 **Завершающая стадия приготовления соуса Роберт.** Снимите с поверхности соуса лишние примеси, добавьте в него столовую ложку горчицы и тщательно перемешайте. В готовый соус можно добавить различные приправы.

6 **Приготовление соуса Шаркютьэр.** Порежьте корнишоны продолговатыми дольками. Добавьте дольки корнишонов в горячий соус Роберт и размешайте полученный соус. Соус готов для употребления.

Квартет деликатесных начинок

Начинки являются дополнением к мясным блюдам и способствуют сохранению формы куска мяса во время приготовления блюда, но главная их функция — это придание дополнительного аромата и вкуса готовому блюду. Эта роль ароматизатора делает их особенно необходимыми для разнообразия блюд из свежей свинины, нежный и слабый сладковатый привкус которой превосходно дополняется, смешиваясь с начинками.

Хотя свинину можно начинять некоторыми травами или сушеными фруктами *(стр. 40)*, чаще всего ее начиняют хлебными продуктами и яйцами. Хлебные продукты придают смеси плотность, а яйца связывают смесь.

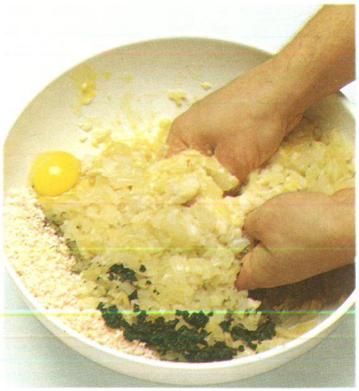
Почти все смеси, приготавливаемые для начинки, включают в свой состав травы, но в ароматной начинке из шалфея и лука, показанной на фотографии *(рецепт на стр. 110)*, травы играют второстепенную роль. Свежие листья шалфея имеют стойкий, слегка терпкий вкус; их ошпаривают — погружая на несколько секунд в кипящую воду, — чтобы сделать вкус более приятным. Лук, перед тем как покрошить и добавить в начинку, можно запечь, не очищая от шелухи, что сохранит его вкусовые качества и придаст ему естественный сладковатый вкус, который будет контрастировать, после смешения с шалфеем, терпкому вкусу последнего.

Вкус лука меньше проявляет себя в начинках, приготовленных из Дюкселя — смеси мелко порезанного лука и грибов, поджаренной на сливочном масле, в которой доминирует вкус грибов. *(См.: фото на соседней стр.; рецепт на стр. 122.)* Чтобы получить лучший результат, Дюкселль следует готовить до тех пор, пока влага, которую содержат грибы, не испарится полностью и овощи не начнут пригорать к дну сковороды.

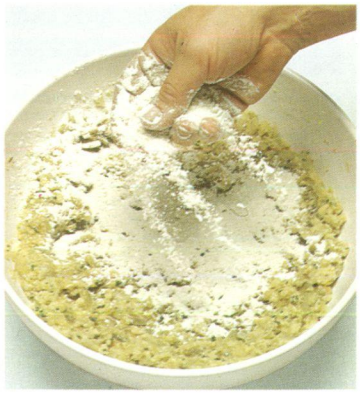
Мясные начинки можно приготовить из мяса и приправ, добавленных к основе на яйцах и сухарях *(фото на соседней стр.; рецепт на стр. 145)*; в них могут быть включены овощные ингредиенты, такие, как шпинат *(фото на соседней стр.; рецепт на стр. 85)*. В любом случае мясо в начинке не требует предварительной обработки, потому что время приготовления блюда из свинины включает в себя и время приготовления начинки, но тем не менее мясо, прошедшее предварительную обработку, тоже может быть использовано в начинке. Чтобы предохранить такую начинку от возможной сухости, вместе с постным мясом необходимо употреблять жирное мясо. Мясо будет более сочным, если его порезать вручную. Используя мясорубку, вы сильно деформируете ткани мяса и тем самым оно теряет много сока.

Ароматная смесь из шалфея и лука

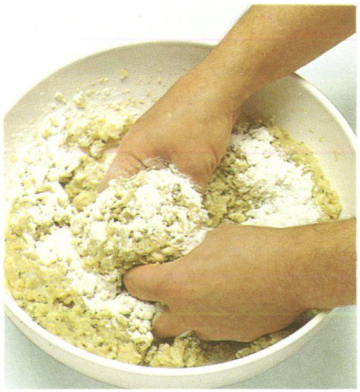
1 **Подготовка ингредиентов.** Запеките неочищенные луковицы в духовке, пока они не станут мягкими, затем дайте им остыть. Намочите сухари в воде, затем отожмите из них воду и поместите их в сосуд для приготовления смеси. Добавьте яиц и нутряного сала; положите мускатного ореха, соли, перца и сушеных трав. Ошпарьте и просушите листья шалфея. Очистите луковицы.



2 **Смешивание ингредиентов.** Мелко порежьте лук. Мелко порежьте листья шалфея. Добавьте измельченный лук и шалфей в приготовленную смесь. Тщательно руками перемешайте ингредиенты.



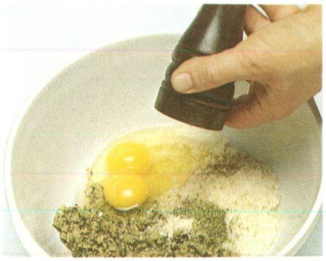
3 **Обработка смешенных ингредиентов.** Перемешивайте ингредиенты до тех пор, пока не получите влажную пасту. Если паста чересчур жидкая, добавьте сухарей, если она окажется слишком сухой, то положите еще одно яйцо. Полученную пасту посыпьте сверху горстью муки.



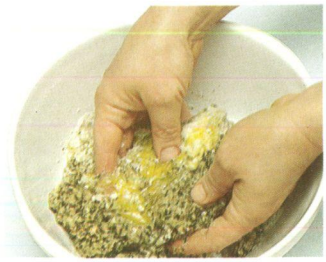
4 **Смешивание с мукой.** Тщательно обеими руками перемешайте муку с пастой, чтобы она равномерно распределилась по всему объему. Полученная таким образом начинка должна быть без комков и достаточно твердой на вид.

Начинка с грибами

1 **Приготовление Дюкселя.** Прожарьте до мягкого состояния мелко нарезанный лук в сковороде со сливочным маслом. Добавьте нарезанные грибы, прибавьте огня и, помешивая, жарьте 2—3 мин до тех пор, пока не выпарится вся жидкость.



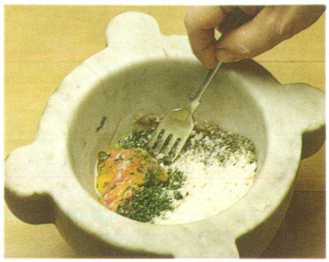
2 **Добавление ингредиентов.** Положите в посуду измельченные сухари, разбейте туда яйца, добавьте измельченную траву. Выложите в посуду Дюкселль. Соль, перец, измельченная петрушка, мускатный орех и лимонный сок — по вкусу.



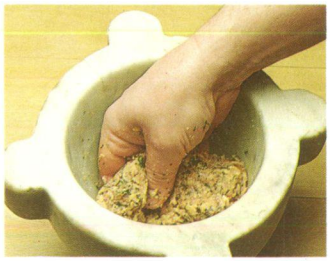
3 **Перемешивание начинки.** Смешайте обеими руками ингредиенты. Воздержитесь от сильного сминания массы, чтобы она не получилась слишком вязкой.

Начинка с мясом

1 **Подготовка мяса и других ингредиентов.** Растолките в ступке очищенный чеснок и приправы. Мелко порежьте свежее мясо. Положите в ступку мясо и другие ингредиенты: петрушку, яйцо, сухие травы и свежие сухари.

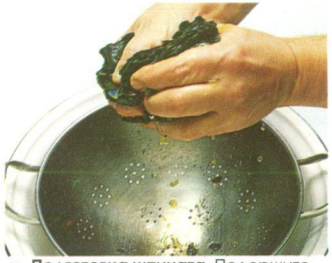


2 **Перемешивание предварительное.** Перемешайте вилкой смесь, так чтобы яйцо полностью впиталось в начинку.



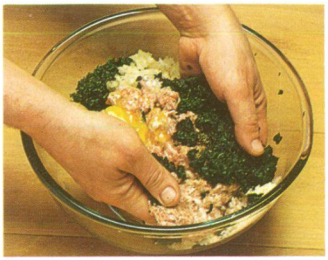
3 **Окончательное перемешивание.** Рукой тщательно перемешайте смесь, чтобы мясо и приправы равномерно распределились в начинке. Начинка должна быть эластичной, тестообразной массой.

Начинка из мяса и овощей



1 **Подготовка шпината.** Подержите 1—2 мин листья шпината в кипящей воде. Поместите шпинат в дуршлаг и охладите его струей холодной воды. Затем отожмите шпинат, чтобы удалить из него как можно больше жидкости.

2 **Смешивание ингредиентов.** Крупно порежьте шпинат. Мелко порежьте или пропустите через мясорубку мясо. Положите мясо в сосуд для смешивания, добавьте туда яйца, сухари, сушеную траву, мелко нарезанные петрушку, лук и приправы.



3 **Перемешивание смеси.** Положите в сосуд для смешивания приготовленный шпинат. Затем тщательно руками перемешайте смесь. Для большей густоты можно добавить свежих сухарей.

Обычный способ приготовления колбас

Свиная колбаса — это мелко или крупно покрошенное мясо, помещенное в оболочку. Такое определение предоставляет широкое поле творчества для создания многообразия сортов. По вашему желанию можно варьировать: состав мяса, число и сочетаемость приправ может быть беспредельно, размеры оболочек в плане длины и диаметра тоже могут быть различными. Если вы самостоятельно приготавливаете колбасу, вы можете воспользоваться всеми предоставляемыми вам возможностями и экспериментировать по вашему вкусу *(рецепты на стр. 86—88 и 113)*.

Для изготовления колбасы вам понадобиться очень мало специального оборудования и приспособлений. Обычно используют мясорубку — это ускоряет процесс измельчения мяса. Особая насадка на мясорубку для изготовления колбасы *(п. 4)* не является обязательной. Способы наполнения оболочки готовой смесью вручную показаны на фотографиях.

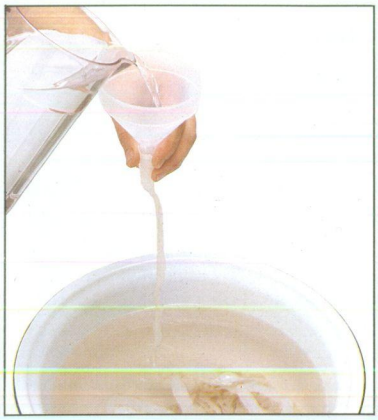
Для того чтобы колбаса не получилась слишком сухой, постное мясо комбинируют с жирным. Соотношения могут быть различные, но такое соотношение как одна часть жира на две части постного мяса является базовой. Для постного мяса хорошо подходит шейная часть; сало можно использовать из брюшины или любого другого места.

Оболочки для колбас обычно продаются оптовиками в большом разнообразии. Некоторые мелкие фирмы обеспечивают покупателей меньшими комплектами для домашнего приготовления колбас. Многие владельцы мясных лавок могут предложить некоторое количество оболочек для колбас. Из-за прочности и пластичности естественные оболочки — промытые и очищенные кишки свиней, овец, коров — предпочтительней изготовленным искусственным способом. Естественные оболочки повсеместно продают после предварительной их обработки или в рассоле, или путем сухого соления.

Размеры оболочек зависят от животного, чей кишечник пошел на их изготовление, и от секции кишечника. Обычно кишки свиней и овец служат оболочкой для колбас, которые подаются затем к столу в жареном виде, а оболочки более крупных размеров — говяжьи — используют для изготовления толстой колбасы с более грубой начинкой, предназначенной к отвариванию *(стр. 55)*.

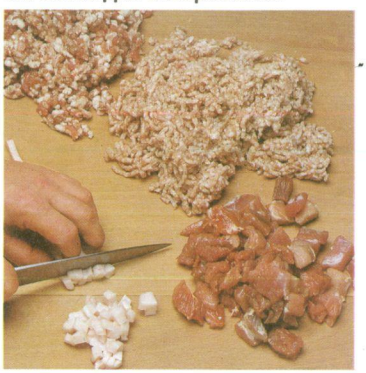
В качестве оболочки используется еще один естественный материал — большой сальник — жировая мембрана желудка, которую можно приобрести у мясника. Сальник оборачивают вокруг мясной начинки, и он прекрасно сохраняет полученную форму сам по себе. Французы называют большой сальник крепин, отчего изделия, для которых он используется — плоские колбаски, — называют Крепинэтт.

1 **Вымачивание оболочек.** Вымачивание необходимо для оболочек, приготовленных путем сухой засолки, в то время как промывание необходимо для всех *(п. 2)*. Поместите оболочки в теплую воду. Для удаления постороннего запаха добавьте несколько капель уксуса или лимонного сока. Вымачивайте в течение 30 мин до тех пор, пока оболочки не впитают часть воды и не станут мягкими и эластичными.



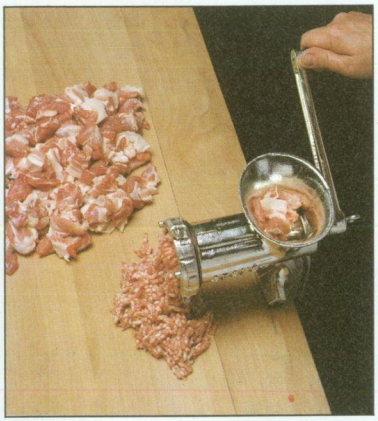
2 **Промывание оболочек.** Пропустите холодную воду из крана или, как показано на фото, из сосуда через каждую оболочку, используя воронку, для того чтобы промыть оболочку и разъединить слипшиеся участки. Слегка просушите оболочки, но так, чтобы осталась часть жидкости, необходимая для придания оболочкам гибкости.

Начинка для отваривания



1 **Подготовка мяса.** Приготовьте постное мясо, порежьте его кубиками размером в сантиметр. Порежьте мясо, имеющее прожилки сала, на кусочки, пропустите эти кусочки через мясорубку среднего измельчения. Пропустите постное мясо через мясорубку среднего, а затем мелкого измельчения, чтобы мясо стало мягче. Порежьте куски сала, замороженного для твердости, на маленькие кубики.

2 **Изготовление колбасок.** В чашке смешайте мясо и сало с приправами *(рецепт на стр. 113)*. Прикрепите конец приготовленной оболочки на трубке соответствующего диаметра. Наполняйте оболочку ложкой через трубку, периодически вдавливая начинку и расправляя ее в оболочке для равномерного наполнения. Когда оболочка наполнена, выньте трубку и завяжите узлами оба конца.

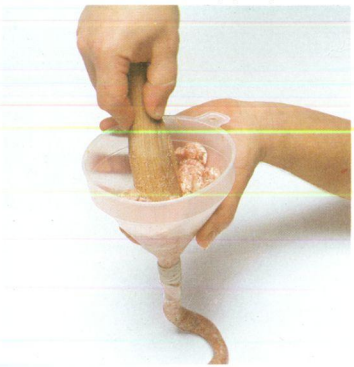


3 **Подготовка начинки.** Для начинки комбинируйте постное и жирное мясо, рекомендуем на одну часть жирного мяса две части постного. Очистите мясо от обрезков и порежьте его на небольшие куски. Пропустите мясо через мясорубку. Перемешайте готовый фарш с солью, перцем и приправами: смесью сушеных трав, мускатным орехом, толченой гвоздикой.

4 **Наполнение оболочки.** Установите на мясорубку насадку для набивания колбасы. Наденьте оболочку на насадку, оставив свободный конец длиной в палец. Наполните мясорубку начинкой. Вращайте рукоятку мясорубки. Когда оболочка начнет наполняться начинкой, завяжите на ее конце узел и продолжайте наполнять оболочку начинкой, равномерно спуская ее с насадки.

5 **Разделение на отдельные колбаски.** Когда на насадке останутся оборки длиной в палец, снимите оболочку с насадки и завяжите на конце узел. Если в колбасе имеются неровности, прокатайте ее по столу руками. Чтобы разделить длинную колбасу на короткие колбаски, перекручивайте колбасу через равные отрезки, делая полный оборот. Чтобы колбаса не раскрутилась, чередуйте направление оборотов.♦

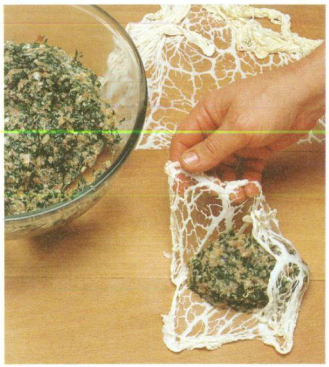
Начинка оболочки вручную



Начинка через воронку. Колбаски можно изготовить вручную без специального оборудования. Для этого необходимо надеть узкую оболочку, например, из овечьей кишки, на горлышко воронки. Пальцами или пестиком вдавливайте начинку через воронку в оболочку. По мере наполнения спускайте оболочку с горлышка воронки.

Использование приспособления для выдавливания кремов. Скатайте как можно больше оболочки на трубку. В одну руку возьмите рожок. Другой рукой возьмите оболочку с надетой на трубку стороны. Большим и указательным пальцами придерживайте оболочку с трубкой, а другими пальцами вдавливайте начинку. После наполнения оболочки трубку удалите.

Приготовление Крепинэттов



Заворачивание начинки в крепин. Если крепин прошел сухую засолку, то его необходимо предварительно вымочить *(п. 1)*. Промойте крепины и разрежьте на куски примерно 20 см по диагонали. В середину каждого куска положите начинку *(рецепт на стр. 85)*. Сплющьте рукой начинку и плотно оберните вокруг нее крепин, чтобы получилась плоская колбаска.

1

Жарение на сковороде

Куски поменьше, способов побольше

Жарение плоских кусков бекона

Как аккуратно удалить жир из колбасы

Как получить больше сока в сковороде

Приготовление колбасы

Приготовление соусов на базе сока в сковороде

Хорошо прожаренный эскалоп в пикантной панировке

Бекон, окорок и колбасы, а также котлеты и небольшие куски сырой постной свинины являются подходящими продуктами для жарения на сковороде. С точки зрения повара — мало что общего в перечисленных продуктах. Их разнообразие не создает общих правил жарения свинины; в каждом случае способ жарения зависит от формы кусков и от содержания в них жира.

Из-за необходимости тщательно прожаривать свинину быстро приготавливаемое соте — жарение короткое время на сильном огне в сковороде с небольшим количеством жира — получается только из тонко нарезанных ломтиков сырой свинины.

Куски толще, отбивные котлеты начинают жарить в горячем жире, чтобы подрумянить мясо. После этого начального обжаривания огонь убавляют, с тем чтобы мясо могло готовиться не подгорая. Так как толстые котлеты нужно готовить до получаса, некоторые повара накрывают сковороду крышкой во время фазы жарения на слабом огне, чтобы сократить испарение и сохранить сочность мяса. В результате такого долгого жарения на медленном огне мясо выделяет основную часть своих соков, которые собираются в сгущенном виде на дне сковороды. Когда свинина готова, из соков, собранных на дне сковороды, можно приготовить соус, добавив к ним жидкость, вино или воду и перемешав.

В отличие от отбивных колбаски не нуждаются в обжаривании. Если колбаски быстро нагреть на сильном огне, их оболочка прогорит и колбаска может разорваться изнутри, если ее не проткнуть в нескольких местах. Колбаски также не нуждаются в дополнительном сале в сковороде. Небольшое количество воды предохранит их от пригорания в начале поджаривания. К тому времени, как вода испарится, колбаски выделят достаточно своего собственного жира *(стр. 22)*.

Бекон тоже выделяет достаточно своего жира для жарения, а вот окорок — постный кусок — нуждается в дополнительном жире или масле. Бекон и окорок жарят к тому же на медленном огне. Колбаски нужно часто переворачивать, чтобы они равномерно прогрелись на медленном огне; тонко порезанные бекон и окорок изогнутся дугой, если их нагревать чересчур сильно.

Для маленьких кусков свинины без костей обжаривание с полным погружением в масло *(стр. 28)* является более подходящей альтернативой, чем поджаривание на слое масла. Куски мяса панируются тестом, мукой или смесью яиц с сухарями. Погружение в горячее масло почти мгновенно цементирует панировку. Из-за того, что блюдо готовится на сильном огне, мясо используется только тонкими кусками, так как толстые куски могут подгореть, прежде чем мясо будет готово внутри.

Длинная свиная колбаса, свернутая в тугую спираль и пронизанная шпажками *(стр. 26)*, аппетитно шипит на сковороде. Дольки чеснока и букетик приправ, принимающие участие в приготовлении блюда, придают аромат готовящейся колбасе. Сок, который остается в сковороде после жарения, станет основой для приготовления соуса.

Простые и быстрые способы приготовления

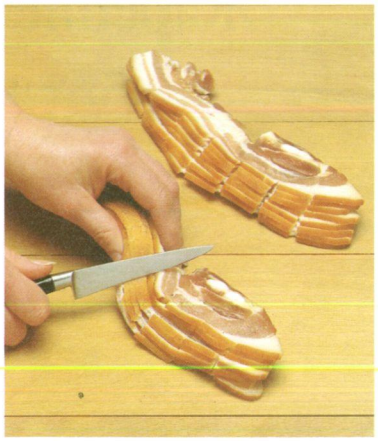
Бекон, окорок и свежие колбаски не требуют много усилий в приготовлении из них жареного блюда, но от их толщины и содержания жира зависят детали процесса их жарения.

Так как бекон содержит достаточно жира, в сковороду не следует добавлять масло, или оно потребуется в малом количестве. Чтобы ломтики бекона не пригорели к сковороде до того, как выделится жир, и чтобы они не свернулись трубой, их следует готовить на медленном огне.

Окорок постнее и суше, чем бекон, поэтому жарить его следует, добавив немного масла, чтобы он не пригорел. Колбаски содержат достаточно жира, но их оболочка мешает жиру выходить наружу. Проколите оболочку перед жарением, и это даст возможность мясу выделять жир, а также обеспечит выход пара, который будет появляться из влаги, находящейся внутри колбасок и, если не проколоть их, может прорвать оболочку. При приготовлении колбасок можно добавить жира или масла, но если перед жаркой вы налили в сковороду воды (п. 2), колбаски выделят достаточное количество жира к тому моменту, когда вода выкипит, чтобы жарение прошло как следует.

Рубленные котлеты — это просто колбасная начинка, не покрытая оболочкой. Как и окорок, они могут пригореть, если в сковороду не добавить масла. Они значительно уменьшаются в размере из-за жира, вытекающего из них в процессе жарки.

Хрустящие ломтики бекона в своем соку



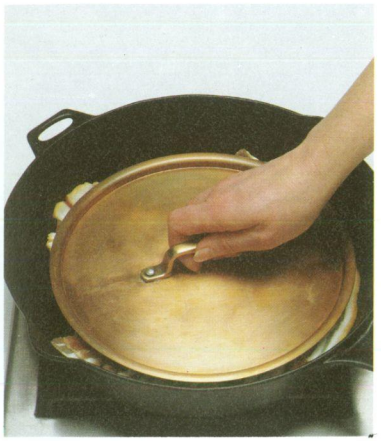
1 **Разрезание кожи.** Чтобы бекон не изгибался дугой во время жарения, сложите вместе несколько кусков бекона и ножом перережьте на них кожу с интервалами 2—3 см. Можно также, используя ножницы, срезать кожу совсем.

2 **Укладка в сковороду.** Дно сковороды можно смазать несколькими каплями масла, а затем аккуратно уложить подготовленные ломтики бекона. Убедитесь в том, что они не накладываются краями друг на друга, что может вызвать неравномерное прожаривание.

Румяные колбаски без трещин

1 **Прокалывание колбасок.** Разделите колбаски по одной или несколько в зависимости от желания. Проколите оболочку колбаски в двух-трех местах каким-нибудь острым предметом.

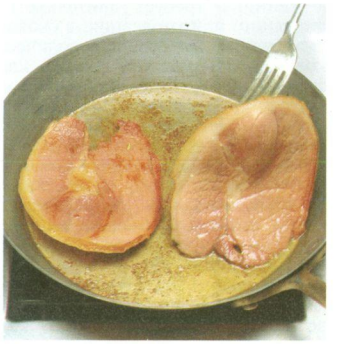
2 **Добавление воды.** Колбаски уложите в сковороду и налейте воды, чтобы покрыть ее дно. Доведите воду до кипения и продолжайте готовить колбаски, пока вода не испарится. При этом колбаски следует переворачивать каким-нибудь приспособлением.



3 Предохранение ломтиков бекона от загибания. Поставьте сковороду на тихий огонь. Прижмите крышкой ломтики бекона к дну сковороды во избежание их деформации. Время от времени снимайте крышку для проверки готовности бекона: если нижняя сторона бекона прожарилась до румяного цвета, переверните бекон на другую сторону и накройте крышкой.

4 Последняя стадия приготовления блюда. Жарение бекона занимает от 5 до 10 мин, в зависимости от вашего вкуса. Готовые дольки бекона выньте из сковороды и уложите на бумажную салфетку или ткань, что будет способствовать впитыванию жира.♦

Приготовление ветчины в масле



Сковороду с небольшим количеством масла в ней поставьте на средний огонь. Срежьте кожу с окорока (ветчины) или разрежьте ее по всей длине на расстоянии 2—3 см. Уложите ломтики в разогретую сковороду. Обжаривайте в течение 10—12 мин в зависимости от толщины кусков и периодически переворачивайте.

3 Поджаривание колбасок. Когда вода испарится, дно сковороды будет покрыто жиром. (Если этого не произойдет, добавьте еще воды и повторите процедуру.) Колбаски жарят около 15 мин на слабом огне, постоянно переворачивая лопаточкой.

4 Конечный этап приготовления блюда. Когда колбаски подрумянятся со всех сторон, выньте их из сковороды лопаточкой. При извлечении колбасок рекомендуется подержать их над сковородой некоторое время, чтобы мог стечь лишний жир.♦

Сочные котлеты

Слегка политую жиром или маслом сковороду поставьте на средний огонь. Положите в нее котлеты, и когда они начнут выделять жир, несколько раз плотно надавите на них лопаточкой, чтобы удалить лишний жир. Жарьте каждую сторону котлеты в течение 5—8 мин, в зависимости от их размера, затем проткните и блюдо готово.

Использование соков, выделяемых свининой

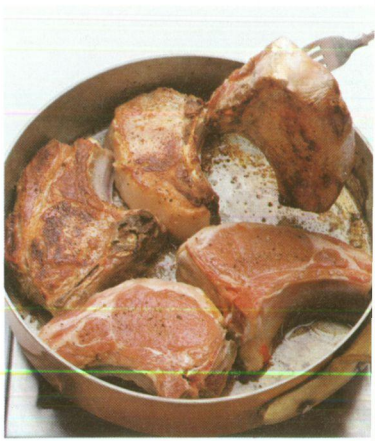
Когда мясо жарят в сковороде, часть его соков выделяется и сгущается на дне сковороды, «карамелизуется». Так как свинина требует длительного и тщательного приготовления, в сковороде накапливается большое количество соков. Смешивание небольшого количества жидкости с соками в сковороде — этот процесс называют деглазированием — дает соус, который можно использовать с готовыми блюдами.

Разнообразные жидкости можно добавлять для того, чтобы приготовить различные соусы. На фото присущий свиным отбивным сладковатый привкус балансируется сухим белым вином, обладающим кислотностью. Уксус и сидр обладают тем же качеством. Если вы хотите подчеркнуть естественный вкус свинины, используйте или сладкий фруктовый сок, или бренди, или сливки.

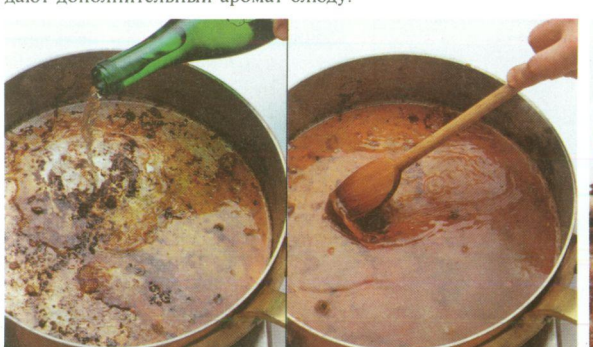
Деглазирование можно осуществить также и влагой, выделяемой овощами. Внизу на соседней странице показано, как очищенные от кожуры и семян плоды красного, желтого и зеленого перца прожариваются, а затем добавляются в сковороду, где жарятся колбаски. Соки, находящиеся в сковороде, смешивают с перцем и тем самым придают дополнительный аромат блюду.

Свиные отбивные с вином

1 **Подготовка отбивных.** Удалите с отбивных кожу и лишний слой жира, оставив тонкий слой с края, чтобы после приготовления блюдо было сочнее. Отбивные с обеих сторон посолите и посыпьте перцем.

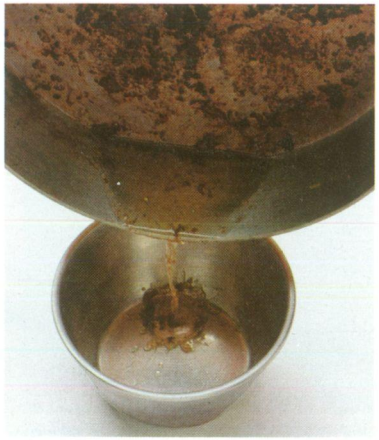


2 **Подрумянивание мяса.** Нагрейте масло в сковороде. Посвободнее уложите отбивные в сковороду; если их плотно прижать друг к другу, то влага в мясе будет задерживаться и отбивные будут не жариться, а тушиться. Поджарьте отбивные на среднем огне в течение 5 мин. Переверните и обжарьте с другой стороны.



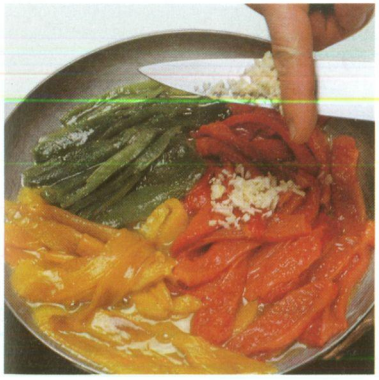
5 **Деглазирование.** Поставьте сковороду на огонь и обильно полейте жидкостью — на фото, сухим белым вином. Тщательно поскребите дно и бока сковороды, чтобы смешать осадки с влитой жидкостью. Прокипятите полученный состав на сильном огне до получения соусообразного вещества. Уложите на блюдо готовые отбивные и полейте их соусом. Посыпьте блюдо мелко нарезанной петрушкой.♦

3 **Под крышкой.** Убавьте огонь и накройте сковороду крышкой. Это предохранит и от испарения влаги и от утечки тепла. Жарьте в таком состоянии в пределах 10—20 мин в зависимости от величины кусков мяса, затем переверните на другую сторону.



4 **Сливание жира.** Когда мясо будет готово, переложите его в теплую духовку. Осторожно слейте из сковороды жир, оставив при этом мясные соки и шкварки в сковороде.

Деглазирование овощами



1 **Приготовление перца.** Подержите плоды перца над открытым огнем до тех пор, пока их кожура не начнет вздуваться. Затем накройте их влажной тряпкой и дайте остыть. Снимите с плодов перца кожуру, очистите их от семян, порежьте на дольки. В сковороде нагрейте небольшое количество прованского масла. Добавьте приготовленный перец и мелко нарезанный чеснок. Небольшое время подержите сковороду на огне.

2 **Добавление перца.** В другой сковороде приготовьте колбаски, поджарив их на среднем огне, как указано на *стр. 22*. Используя крышку, чтобы придержать колбаски, слейте из сковороды жир. Затем в сковороду положите приготовленный перец.

3 **Деглазирование.** Поскребите деревянной ложкой дно и края сковороды для того, чтобы смешать осадки с влагой, имеющейся в перце. Добавьте мелко нарезанную петрушку и подержите на огне в течение 1 мин, чтобы блюдо получило аромат травы. Рекомендуется порцировать прямо из сковороды.♦

Приготовление соусов из мясных соков

Приятное на вкус само по себе жидкое вещество, получаемое в результате деглазирования *(стр. 24)*, может быть превращено в настоящий соус при помощи добавления в него сгущающих ингредиентов.

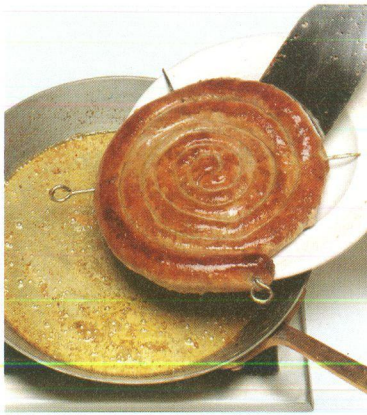
Для приготовления соусов-пюре можно комбинировать мясные соки с различными овощами. На фото справа *(рецепт на стр. 89)* очищенные от кожуры и семян помидоры, смешиваясь с деглазированными соками с добавлением небольшого количества уксуса, становятся пюреобразной массой и подаются на стол как соус для зажаренной колбасы, свернутой спиралью.

Мука является обычным соусосгустителем, но она больше годится для тушеных блюд, чем для жарения, так как требует длительной обработки для удаления ее сырого привкуса. Для приготовления свинины с черносливом *(рецепт см. на стр. 91)* — на фото внизу — мука используется для панировки мяса и является базовым загустителем; но в соус необходимо тем не менее внести сливки. После того как приготовлена свинина в масле, в сковороде производится деглазирование вином, в котором чернослив маринуется и варится.

Добавляется желе из красной смородины, затем густые сливки и через короткое время, когда сливки, смешавшись, разжижат соус, он готов.

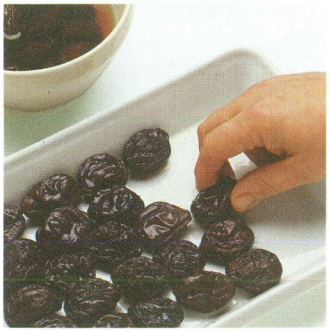
Колбаса, свернутая спиралью и залитая томатами

1 **Подготовка колбасы.** Приготовьте колбасу длиною сантиметров 75 и сверните ее в спираль. Скрепите спираль двумя шпажками, пронзив ее ими в горизонтальном направлении перпендикулярно друг другу. Шпажки должны пройти недалеко от двух концов свернутой спиралью колбасы.



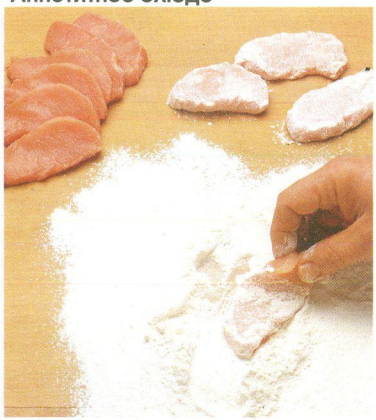
2 **Поджаривание колбасы.** Проколите колбасу в нескольких местах и жарьте ее в сковороде с небольшим добавлением воды *(стр. 22)*. Когда нижняя сторона спирали подрумянится, переверните колбасу. Для переворачивания лопаточкой извлеките колбасу из сковороды, положите сверху на спираль тарелку вверх дном, переверните тарелку дном книзу и осторожно сдвиньте колбасу назад в сковороду.

Гарнир из чернослива



Маринование и отваривание. Вареный чернослив будет превосходным гарниром для многих блюд из свинины, например приготовленных из филе поясничной части. Крупные и твердые ягоды чернослива положите в сосуд и залейте на ночь белым вином. На следующий день уложите чернослив в посуду, которую можно нагревать, и залейте маринадом из сосуда. Накройте посуду крышкой и варите в духовке при температуре 150° С в течение одного часа. Обсушите чернослив и сохраните жидкость для деглазирования.

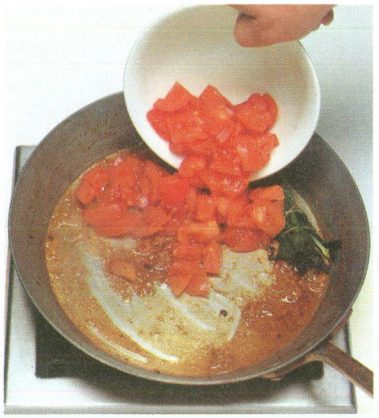
Аппетитное блюдо



1 **Подготовка мяса.** Для блюда нужны куски из филейной части свиной туши толщиной каждый около сантиметра. Полностью очистите их от жира. Слегка обваляйте в муке.

2 **Обжаривание в масле.** Растопите масло в сковороде на среднем огне. Когда масло начнет кипеть, положите мясо. Посыпьте солью и перцем. Жарьте куски мяса на каждой стороне до подрумянивания — минут 10. Готовое мясо положите в теплое блюдо и обложите промаринованным, вареным черносливом.

3 **Деглазирование.** Положите в сковороду порезанный чеснок и ароматические травы, закройте сковороду крышкой, чтобы сохранить влагу. Когда колбаса подрумянится на второй стороне, уложите ее на блюдо и поместите блюдо в теплую духовку. Слейте из сковороды жир, а затем деглазируйте содержимое сковороды небольшим количеством уксуса, тщательно отскребывая дно и стенки сковороды.



4 **Приготовление соуса.** Положите в сковороду очищенные от кожуры и семян крупно нарезанные спелые томаты. Готовьте томаты в течение примерно 10 мин на среднем огне, часто перемешивая, чтобы получилось густое пюре. Добавьте каперсов и мелко нарезанной петрушки, подержите на огне еще в течение 1 мин.

5 **Заправка блюда соусом.** Извлеките колбасу из духовки и выньте из нее шпажки. Расправьте витки спирали, чтобы колбаса могла равномерно покрыться соусом. Залейте колбасу томатным соусом и подавайте к столу. При порционировании разрежьте колбасу на части и каждую из них дополнительно полейте соусом.♦

3 **Приготовление соуса.** Слейте маринад чернослива в сковороду, где жарились куски мяса, и произведите деглазирование на сильном огне. Добавьте одну столовую ложку желе из красной смородины и размешайте до полного растворения желе. Добавьте пол-литра сливок и доведите смесь до кипения, чтобы слегка раскислить сливки. Полейте мясо получившимся соусом через ситечко и подавайте к столу.♦

Жарение панированного мяса во фритюре

Панированные яйцами и сухарями, погруженные в горячее масло или жир, маленькие кусочки постного мяса без костей выглядят аппетитно хрустящими и получаются мягкими внутри. В дополнение к тому контрасту, каким является хрустящая панировка по отношению к сочному мясу внутри, панировка может также скрывать приятный сюрприз — вкусную смесь, нанесенную на мясо под панировкой.

На фото видно, как на тонкие куски филе наносится слой тапенада — провансальской смеси, имеющей аромат и цвет оливок, каперсов и анчоусов *(рецепт на стр. 84)*. Другие вероятные добавки — это приправленная травами горчица, тертый сыр или толченый сладкий зеленый перец с чесноком и луком *(рецепт стр. 96)*.

Чтобы добиться высоких положительных результатов от жарения во фритюре, обратите внимание на некоторые инструкции. Для погружения во фритюр подготовьте куски мяса толщиной не более одного сантиметра, иначе снаружи мясо подгорит, а внутри останется сырым.

Чтобы панировка крепко пристала к мясу, тщательно просушите мясо и первым слоем кладите слегка прожаренные сухари или натертый пармезанский сыр, прежде чем погрузить мясо в разбитые яйца. Так как мясо во время приготовления в горячем масле уменьшится в объеме, слегка надрежьте верхний слой панировки крестообразно, чтобы избежать ее отпадения.

Нет необходимости применять специальную глубокую сковороду для готовки маленьких кусков мяса. Подойдет любая сковорода, лишь бы кусок мяса мог полностью погрузиться в масло или жир, объем которых не превысит половины объема сковороды. Если в сковороду налить объем масла, превышающий рекомендуемый, масло может выплеснуться на источник тепла и воспламениться.

Выберите сорт масла или жира, который может быть нагрет до температуры, пригодной для жарения во фритюре без воспламенения. Большинство разновидностей растительного масла — например, арахисовое или кукурузное — соответствуют указанным требованиям. Оливковое масло, которое придает своеобразный фруктовый аромат свинине во фритюре, имеет относительно низкую температуру возгорания и использовать его нужно с большой осторожностью. Из жиров естественным образом подходит свиной. Сливочное масло, с его очень низкой температурой возгорания, для жарения во фритюре не подходит.

Для обеспечения моментального цементирования панировки при опускании мяса в масло, последнее должно быть нагрето до температуры 180—190° С. Температуру следует определить по специальному термометру. Другой способ: бросить в масло кубик из хлеба, если он тут же обжарится, масло достаточно нагрето.

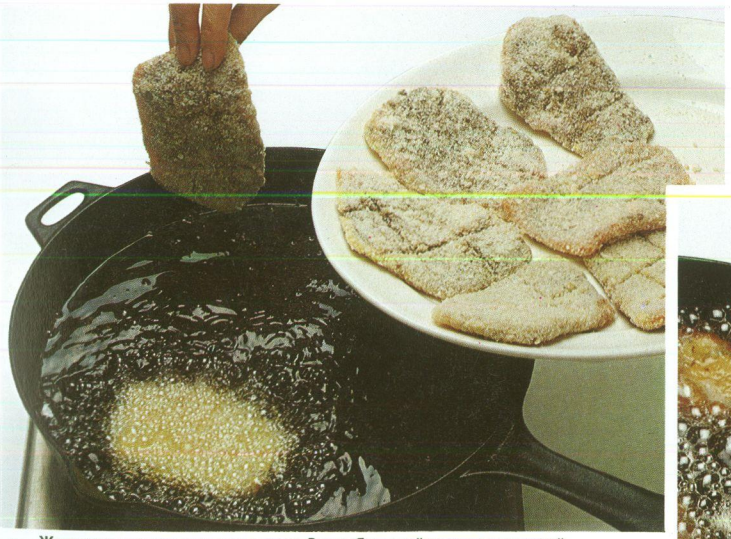
Так как достаточно передержать панированное мясо в масле 1 мин, чтобы мясо пересохло, а панировка обуглилась, внимательно наблюдайте за готовящимся блюдом. Приготовленное мясо следует просушить на тканевой или бумажной салфетке и подавать к столу, пока оно горячее и сочное.

1 **Приготовление Тапенада.** Уложите твердые ингредиенты — очищенные от косточек оливки, промытые каперсы, очищенные от костей анчоусы и черный перец — в ступку и растолките все это пестиком. Добавьте другие составляющие: горчицу, лимонный сок, оливковое масло, можно даже коньяк, и тщательно перемешайте.

2 **Нанесение тапенада на мясо.** На очищенные от жира и отонков куски мяса, на фото — это филейная часть, нарезанная толщиной не более одного сантиметра, нанесите тапенад тонким слоем на одну из сторон.

3 **Панирование мяса.** Покройте куски мяса с обоих сторон панировочными сухарями, затем окуните их в тарелку с яйцом, смешанным с ложкой воды. Затем обваляйте в белых сухарях и присыпьте сверху дополнительным слоем сухарей. Слегка прижмите панировку рукой, чтобы разгладить поверхность.

4 **Гофрирование поверхности.** Тупой стороной лезвия ножа нанесите крестообразные полосы на панировке. Подержите панированные куски мяса при комнатной температуре в течение часа, для того чтобы панировка подсохла и прочнее прикрепилась к мясу.



5 **Жарение панированного мяса.** В углубленной жаровне нагрейте достаточное количество масла: куски мяса должны погружаться полностью. Поддерживая температуру масла не ниже 180° С, осторожно опускайте в сковороду куски мяса и жарьте в течение 1,5—2 мин, пока они не станут золотисто-бурого цвета. Вынимайте мясо лопаточкой и просушивайте на бумажной салфетке. Блюдо подают в горячем виде.♦

2

Жарение на открытом огне и в духовом шкафу

Струящееся тепло и сохраненная сочность

Как сохранить мясо сочным

Глазирование мяса на ребрах

Приготовление с хрустящей корочкой

Ароматизатор из мясного сока

Ароматизированные куски мяса в духовке

Важность жирового увлажнения

Начинки-сюрпризы

Польза обертки

Приготовление короны на ребрах в домашних условиях

Что можно приготовить из молочного поросенка

Способы жарения, о которых пойдет речь, имеют одно общее — открытый огонь. Мясо может быть приготовлено или на решетке над горящими углями, или на вертеле, расположенном над пламенем, но в обоих случаях преследуется одна цель — приготовить мясо сочным. Оба эти способа нашли продолжение в форме барбекю, но несмотря на это современные повара обычно используют газовый или электрический нагреватель, вместе с закрытой печью или духовкой и нестационарным грилем. Но каким бы ни было оборудование, основные цели указанных способов жарения остаются одинаковыми — приготовить мясо румяное снаружи и сочное внутри.

Для гриля и жарения на вертеле лучше всего подходит нежное мясо молодых свиней. Чаще всего к мясникам попадает мясо свиней полугодовалого возраста, и поэтому почти любая часть свиной туши пригодна для обоих способов жарения, о которых идет речь. Бекон, за исключением кусков, имеющих достаточное количества жира, не подходит для обоих способов, его лучше отваривать в жидкости, чтобы удалить соль и восполнить потерю влаги, причиненную солением и копчением.

Для жарения на открытом огне необходимо убедиться в том, что имеющаяся у вас свинина прошла тщательную проверку на отсутствие возбудителя трихинеллеза. Чтобы сохранить мясо сочным, постные куски следует поливать во время жарения маслом, их можно также нашпиговать беконом с жировыми прослойками, что обеспечит постное мясо дополнительным количеством жира. Куски, предназначенные для приготовления в печи, могут нуждаться в покрытии полосами сала или кожи, как футляре для удержания соков. Некоторые повара намеренно не срезают кожу с кусков свинины, чтобы получить из нее после жарения хрустящую корочку *(стр. 36)*.

При жарении на открытом огне температура внутри мяса должна быть примерно 75° С. Жаровня, изображенная на *стр. 36*, предоставляет возможность поддерживать такую температуру во время жарения. Полезно иметь термометр для жарения. В течение 30 мин, пока готовится мясо, термометр нужно держать воткнутым в самой толстой части куска, конечно, вдали от костей, которые могут сделать показания термометра неточными. Когда мясо будет готово, его можно оставить на 10—15 мин в теплом месте, что придаст ему больше твердости, необходимой для удобства разрезания поданного блюда на стол.

Корона приготавливается из запеченной свинины, когда соединяют две половинки ребер *(стр. 42)*, придав им форму короны, середину которой начиняют мясным фаршем, смешанным со шпинатом. Еще один слой начинки укладывается у основания короны, а внешнюю сторону этого слоя кольцом окружает обжаренный в кожуре молодой картофель, служащий гарниром. Сок свинины, полученный при жарении, служит соусом к блюду, поданному к столу.

Как на гриле получить сочное блюдо

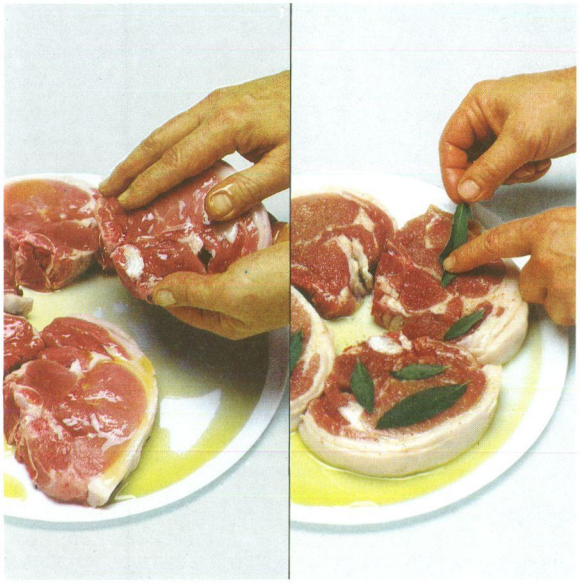
Так как сырая свинина нуждается в более тщательной обработке, чем говядина или баранина, которые часто подают к столу недожаренными, ее следует готовить на гриле дольше. К тому же свинину следует жарить на более слабом огне, чем говядину или баранину, чтобы она не подгорела снаружи, до того как будет готова внутри. Такое длительное жарение на гриле не представляет особых проблем для колбас, которые содержат достаточно жира внутри под оболочкой. А вот для постных кусков необходимо решить проблему с высыханием.

Только небольшие куски свинины, предназначенные для отбивных, могут пойти для гриля целиком; перед жарением их следует пропитать маслом, которое сохранит их сочность. Масло предохраняет куски и от прилипания к решетке. При желании мясу можно придать дополнительный аромат, положив на него травы: измельченный оригано (душица) или розмарин, или целые листья шалфея, как показано на фото. Резкий вкус листьев в процессе жарения станет мягким и придаст мясу изящный аромат.

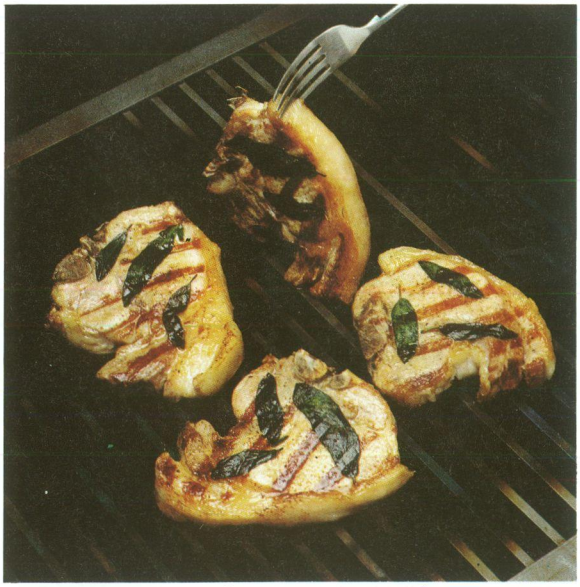
Крупные куски постной свинины можно порезать на мелкие кубики и жарить на шпажках. Как и куски для отбивных, кубики из свинины следует пропитать маслом перед жарением на гриле. А еще кубики можно чередовать на шпажках со слоеным беконом, который выделит достаточно жира во время жарения, чтобы кубики приготовились как следует. Кубики из сухого хлеба, чередуясь на шпажках со свининой, в процессе жарки превратятся в румяные аппетитные хрустящие хлебцы. Еще свинину на шпажках можно дополнить овощами: кусочками зеленого перца, например, или целиковыми мелкими грибами. Свинину на шпажках подают с рисом или на нарезанных листьях салата *(фото вверху на соседней странице; рецепт на стр. 112)*.

Все сорта колбасы из свежей свинины успешно приготавливаются на гриле, но крепинэтты *(стр. 19)* подходят для этого способа жарки как нельзя лучше. Оболочка крепинэттов, подрумяниваясь по мере приготовления начинки, питает начинку жиром и придает готовому крепинэтту аппетитный вид причудливого орнамента ее прожилков.

Отбивные с шалфеем

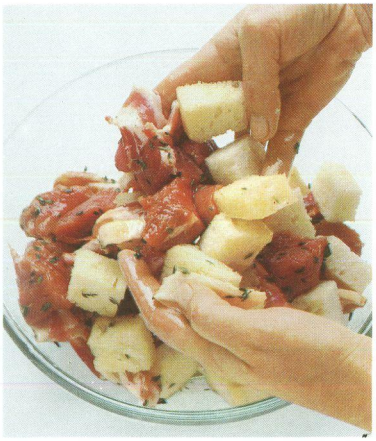


1 **Подготовка мяса.** Срежьте с кусков мяса лишний жир, оставив прослойку по краю не толще одного сантиметра. На каждый кусок мяса полейте немного оливкового масла, и вотрите его пальцами в свинину. Посыпьте мясо солью и перцем. Прилепите по три или четыре листочка шалфея на одну или обе стороны каждого куска мяса. Оставьте при комнатной температуре в течение часа, чтобы аромат шалфея проник в мясо. А тем временем прогрейте гриль.



2 **Поджаривание мяса.** Подрумяньте в течение 1 мин куски мяса с каждой стороны на среднем огне. Затем уменьшите нагрев до слабого для дальнейшего приготовления мяса. Отбивные толщиной в 2—3 см требуется готовить около 5 мин на каждой стороне, куски толще требуют большего времени. Для проверки готовности мяса проткните кусок шпажкой: сок, который потечет, должен быть прозрачным, розоватый цвет укажет на неготовность блюда. Когда мясо готово, удалите листья шалфея и подавайте блюдо к столу.♦

Кубики на шпажках с хлебом и беконом

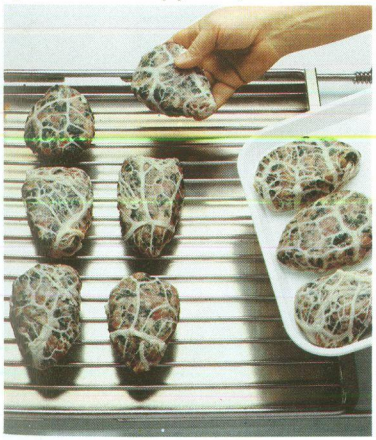


1 **Подготовка ингредиентов.** Порежьте постное мясо кубиками по 2,5 см. Приготовьте такое же количество кубиков несколько меньшего размера из сухого хлеба и в два раза больше, по количеству, кусочков бекона. Уложите все это в чашу. Добавьте оливковое масло, перец, соль и травы, предварительно смешав их вместе. Перемешайте мясо, хлеб и полученную смесь.

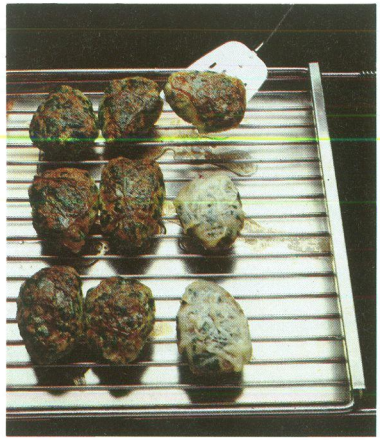
2 **Нанизывание на шпажки.** Нанизывайте мясо и хлеб на длинные шпажки, чередуя кубики мяса с беконом и размещая кубики хлеба между беконом. Блюдо готовится на среднем огне на гриле в течение 15 мин при регулярном переворачивании шпажек по своей оси для равномерного прожаривания.

3 **Сервировка.** Промойте листья салата и просушите их на бумажной салфетке, затем порежьте тонкими полосами. Уложите салат на блюде. Смешайте лимонный сок, соль, немного оливкового масла в отдельной посуде, можно добавить сахар. Полейте салат полученной смесью. Кубики на шпажках уложите на блюде салата, украсьте блюдо лимонными дольками.♦

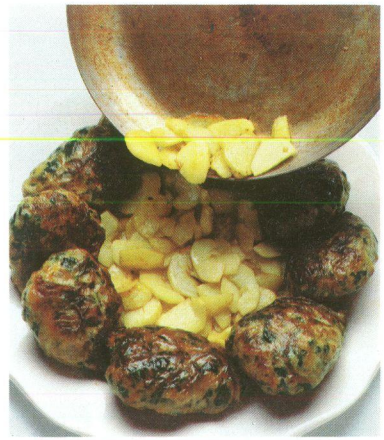
Крепинэтты в хрустящей оболочке



1 **Подготовка крепинэттов.** Приготовьте крепинэтты как указано на *стр. 19*. Нагрейте гриль. Чтобы крепинэтты не пригорали к решетке гриля, промажьте их маслом или промажьте маслом решетку гриля. Уложите крепинэтты на решетку.



2 **Поджаривание крепинэттов.** Расположите крепинэтты на расстоянии не менее 8 см от источника огня (тепла), если они будут находиться ближе, жир может воспламениться. Крепинэтты готовят на среднем огне в течение 7 мин, пока оболочка не поджарится до румяного цвета. Затем их переворачивают и в течение такого же времени жарят на другой стороне.



3 **Сервировка крепинэттов.** Крепинэтты подают к столу сразу с гриля. На фото: с ними подают мелко нарезанные яблоки, кратковременно пожаренные в сливочном масле на сильном огне. Другим гарниром может служить картофельное пюре, а также сырые устрицы в открытых раковинах — что является специфичным для Бордо и его окрестностей во Франции.♦

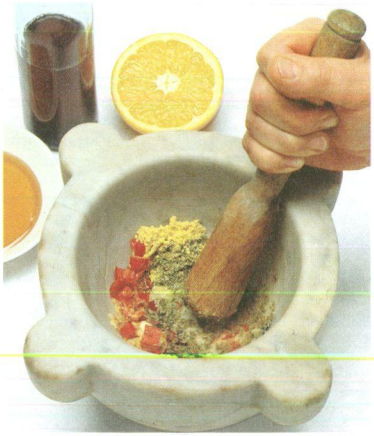
Кисло-сладкий соус для свиных ребрышек

Свиные ребрышки очень хорошо подходят для жарения на открытом огне. Во время приготовления ребрышки можно орошать богато приправленным соусом, что придаст мясу аромат и превосходно его глазирует.

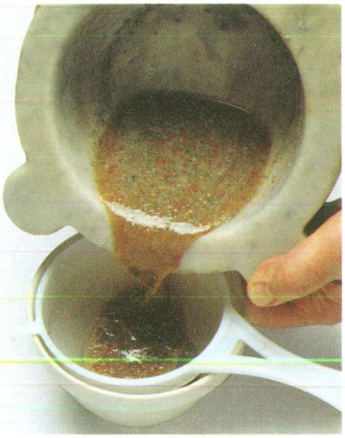
Ребрышки, как и любая часть свиной туши, станут ароматнее и вкуснее, если их на ночь оставить в слабом рассоле с травами *(стр. 12)*, после этой процедуры мясо следует вытереть насухо,— при этом оставив немного трав для аромата. Ребра затем помещают в горячую духовку для извлечения из них жира на 10 мин. Хотя кости, находящиеся внутри, могут быть удалены, лучше этого не делать, тогда блюдо получится сочнее и с ним будет легче справиться во время приготовления.

Пикантные соусы, которые включают в свой состав острые приправы, традиционны для блюд из свиных ребрышек в кухнях Востока и Запада. Соусом Барбекю, который надо предварительно прокипятить, чтобы его раскислить и сгустить, можно полить мясо, когда оно готовится *(п. 6; рецепт на стр. 85)*. Более жидкие соусы могут использоваться прежде всего как маринады для ребрышек, а потом уже как увлажнители во время жарения *(см. на соседней стр.; рецепт на стр. 112)*.

Барбекю, приготовленный в духовке

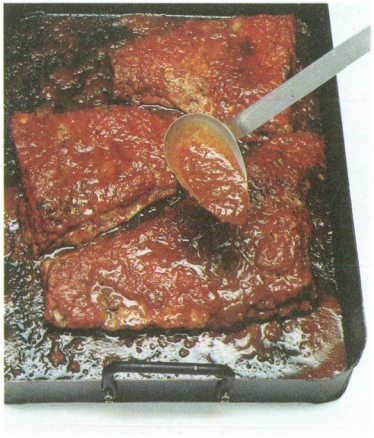


1 **Начало приготовления соуса.** Положите все твердые ингредиенты — на фото: очищенный от семян и мелко порезанный красный стручковый перец, измельченный зубчик чеснока, горчичный порошок и смесь трав — в ступку. Пестиком превратите все это в мягкую пасту. Затем добавьте жидкие ингредиенты — в данном случае: сок из половинки апельсина и равное ему количество уксуса и меда.



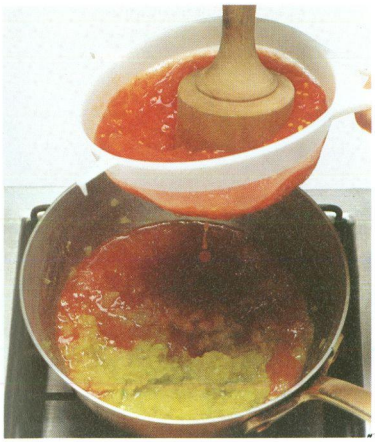
2 **Процеживание смеси.** Перемешайте ингредиенты, затем перелейте полученную смесь в другую посуду через сито, чтобы отделить кусочки перца, они вам больше не потребуются. В процессе процеживания используйте пестик, надавливая им на процеживаемую смесь.

6 **Покрытие ребрышек соусом.** Извлеките жаровню из духовки. Наклоните жаровню и вычерпайте жир, который в ней накопился. Ковшиком толстым слоем полейте соусом ребрышки, лежащие в жаровне. Уменьшите температуру в духовке до 180° С и поставьте в нее жаровню.

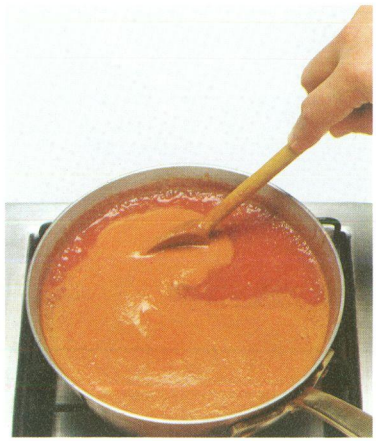


7 **Завершающий этап приготовления блюда.** Через каждые 10 мин поливайте ребрышки соусом и мясным соком. Если жаровня подсыхает, добавьте еще соуса или воды. Когда соус превратиться в толстую глазурь на ребрах — на это уйдет около 4 мин — выньте жаровню из духовки.

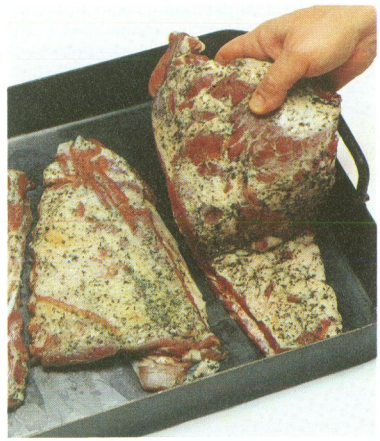
8 **Разрезание и сервирование ребрышек.** Крепко придерживая мясо вилкой, разделите каждую реберную секцию на порции, разрезая острым, большим ножом мясо между костями. Уложите разрезанные ребрышки на блюдо и украсьте, как показано на фото, веточками жерухи.♦



3 **Приготовление лука и помидоров.** Мелко порежьте лук и слегка потушите его в масле, пока он не станет мягким. В сковороду положите очищенные от кожуры и семян мелко нарезанные помидоры; можно использовать консервированные, предварительно их обсушив и пропустив через сито. Затем слегка увеличьте нагрев.

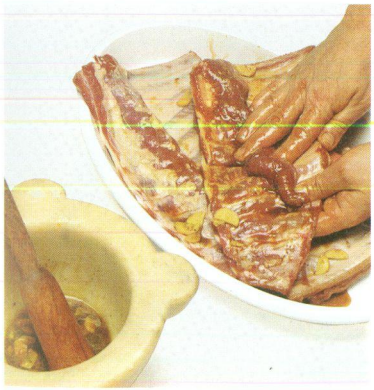


4 **Конечная стадия приготовления соуса.** Вылейте в сковороду смесь, заранее приготовленную *(см. п. 2)*, и перемешайте ее с луком и помидорами. Постоянно помешивая, доведите соус до кипения. Уменьшите температуру нагрева до спокойного кипения и продолжайте варить соус в течение 30 мин, время от времени помешивая.

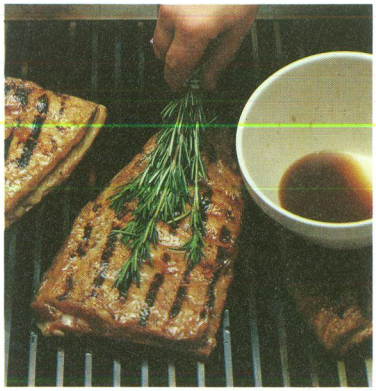


5 **Обезжиривание ребер.** После предварительной просолки ребрышки следует просушить на куске ткани или бумажной салфетке. Удалите из рассола травы. Прилипшие на ребрышках можно оставить. Поместите ребрышки в сухую жаровню и обжарьте на сильном огне — 200° С — в течение 10 мин для удаления из них сала.

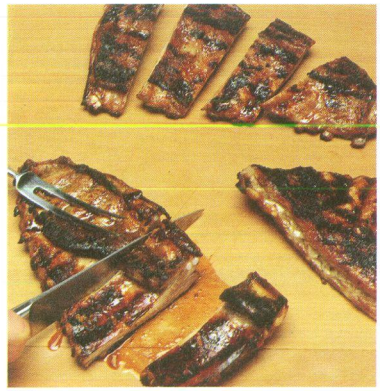
Острый маринад для приготовления ребрышек на углях



1 **Маринование ребрышек.** В ступке растолките чеснок и различные специи — на фото: гвоздика, корица, ямайский перец — до тестообразного состояния. Перемешайте это тесто с кусочками очищенного от кожуры имбирного корня и жидкими ингредиентами маринада; в данном случае: соевым соусом, медом и хересом. Вотрите смесь в мясо. Маринуйте ребрышки в течение 4 ч, перевернув за это время 2—3 раза.



2 **Поджаривание ребрышек.** Извлеките ребрышки из маринада. Процедите маринад, чтобы удалить кусочки имбиря. Поместите ребрышки на решетку гриля и жарьте на среднем огне. Подрумяньте оба бока, затем увлажняйте верхний бок маринадом, используя при этом веточки розмарина. Переворачивайте ребрышки по мере высыхания маринада.



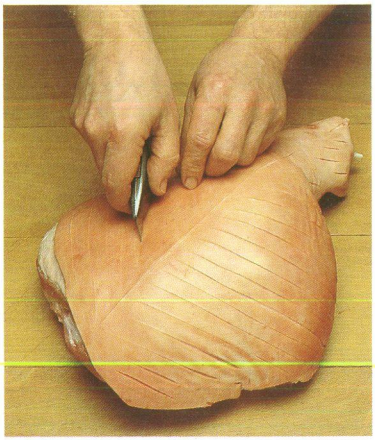
3 **Разрезание реберной секции.** Несколько раз переверните ребрышки, повторно увлажняйте верхний бок маринадом. После примерно 30 мин, когда оба бока покроются хрустящей корочкой, положите ребрышки на блюдо или разделочную доску. Крепко придерживая мясо тыльной стороной вилки, разделите секции на порции, разрезая мясо между костей.♦

Нежное мясо под хрустящей корочкой

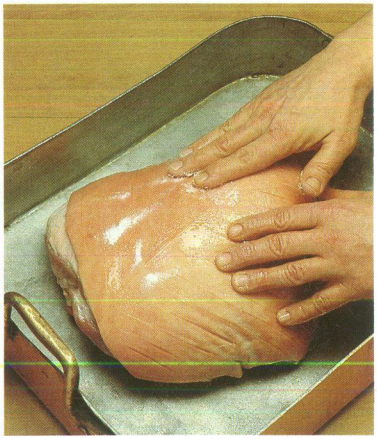
Одним из деликатесов из жареной свинины является мясо, зажаренное с кожей, создающей золотистую хрустящую корочку. Жарение на открытом огне делает кожу такой хрупкой, что ее можно легко разрезать посередине, снять с мяса и подавать на блюде тонкими, хрустящими дольками.

Перед жарением кожа должна быть покрыта порезами по всей плоскости, посолена и полита маслом. Порезы предохранят кожу от деформации во время жарения, соль и масло улучшат вкусовые качества и будут способствовать образованию хрустящей корочки.

Чтобы получить хрустящую корочку снаружи и сочное мясо внутри, свинину нужно кратковременно поставить на сильный огонь, а затем продолжать жарение на умеренном огне, как будет подробнее сообщено ниже. В Англии, где давно существует традиция приготовления свинины поджариванием с хрустящей корочкой, ее обычно подают на стол с подливкой, приготовленной сгущением мясных соков мукой. Другой способ приготовления соуса: добавление воды или вина в сковороду с последующим деглазированием осадков, находящихся на дне сковороды, и очищением мясных соков от жира.



1 **Нанесение надрезов на кожу.** Удалите из окорока тазовую кость *(стр. 11)* и лишнее сало с филейной части. Очень острым ножом нарежьте кожу по направлению ноги сверху вниз. Затем сделайте надрезы в форме «елочки», помните, что глубина проникновения ножа должна быть около 3 мм, чтобы не задеть мясо.



2 **Смазывание маслом.** Поместите окорок в большую жаровню. В жаровню можно установить решетку, для того чтобы немного приподнять мясо от дна и дать возможность жиру и сокам свободно скапливаться на дне жаровни. Густо полейте оливковым маслом окорок. Посыпьте окорок солью и вотрите ее в порезы.

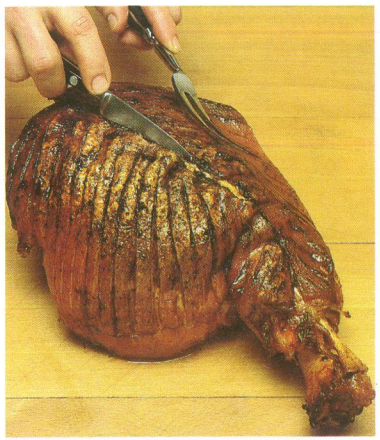
Справка о температуре и времени жарения

Так как свинина требует тщательной обработки, большую часть времени, когда ее готовят в духовом шкафу, жарят при относительно низкой температуре. Кратковременное обжаривание при высокой температуре на начальном этапе приготовления создает на поверхности свинины хрустящую корочку и придает мясу приятный колорит. Чаще всего свинину начинают обжаривать при температуре 200° С; через 10 мин температуру снижают до 170° С, и при такой температуре продолжают приготовление свинины. Исключением этому правилу является жарение молочного поросенка *(стр. 44)*, когда оно протекает все время при низкой температуре.

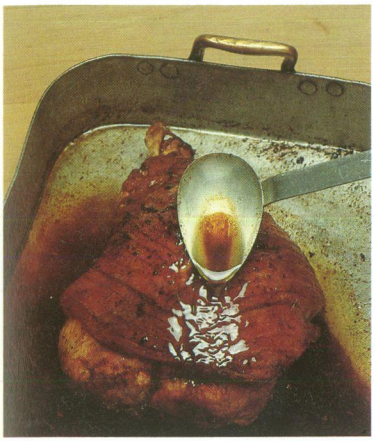
Время приготовления различных частей свинины относительно одинаково. В продаже имеется обычно мясо молодых свиней, так что редко встречается жесткое или жилистое. Примерным ориентиром может служить корейка, включая ту часть, из которой готовят корону на ребрах, для приготовления 500 г мяса будет израсходовано 2—3 мин. Окорок, шейная часть или лопаточная часть потребуют дополнительно 2—3 мин на каждые 500 г. Мясо, приготавливаемое с начинкой, необходимо взвесить вместе с ней, чтобы определить время приготовления.

Время для приготовления молочного поросенка зависит от размера животного. Поросенок весом 4,5 кг будет готовиться в течение 2,5 ч, 6 кг — 3 ч, а 8 кг — 3,5 ч.

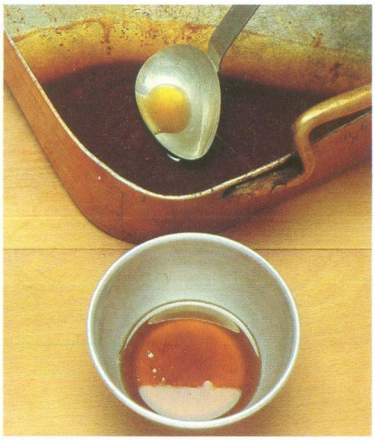
Органы здравоохранения рекомендуют приготавливать любую часть свиной туши при температуре внутри кусков мяса не ниже 75° С, чтобы предотвратить заболевание трихинеллезом. Чтобы убедиться в том, что вы достигли требуемой температуры, введите мясной термометр внутрь самой толстой части куска, но избегая контакта с костью, примерно за 30 мин до окончания приготовления блюда. Если у вас нет термометра, проколите мясо каким-нибудь острым предметом. Сок, который при этом выделится, должен быть прозрачным без розоватой окраски.



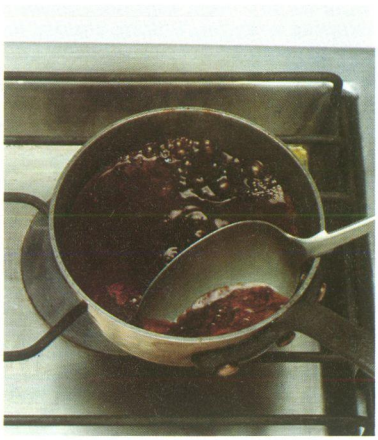
6 **Снятие хрустящей корочки.** Тыльной стороной вилки придерживайте окорок. Разрежьте корочку по центральной линии. При помощи ножа и вилки снимите обе половинки кожи и отложите их в сторонку, чтобы использовать для сервировки блюда.



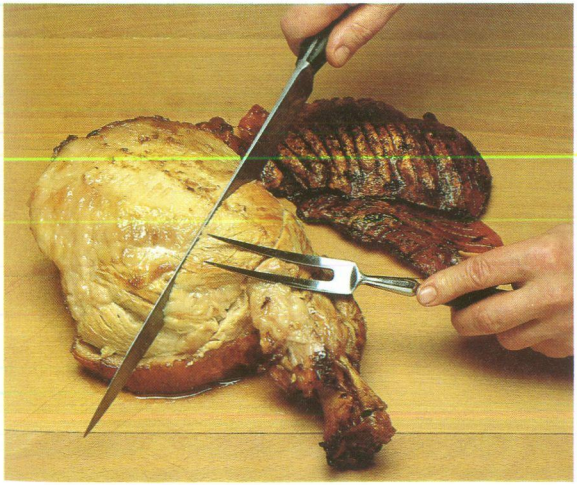
3 **Жарение.** Поместите жаровню в предварительно нагретую духовку, ее температура должна быть 200° С. Через 10 мин снизьте температуру до 170° С. Через час начинайте поливать мясо скапливающимся на дне жиром через каждые 20 мин до готовности мяса. При необходимости на дно жаровни добавьте воды или вина, чтобы предотвратить обугливание осадков.



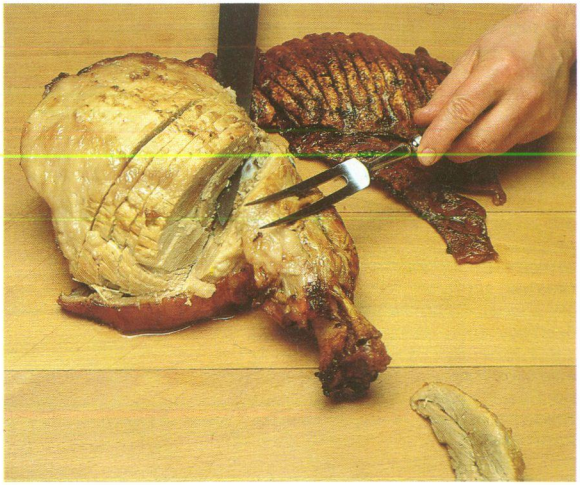
4 **Вычерпывание жира.** Выньте из духовки жаровню и отложите мясо в теплое место. Наклоните жаровню, чтобы собрать соки в одном углу, вычерпайте ковшиком жир, а соки перелейте в кастрюлю. Если на дне жаровни остались мясные шкварки, добавьте немного воды или вина и произведите деглазирование на среднем огне. Деглазированные соки перелейте в кастрюлю.



5 **Приготовление подливки.** Кастрюлю с соками поставьте на огонь и доведите до кипения. Затем уменьшите температуру огня и наполовину сдвиньте с него кастрюлю. Слой жира и всевозможной накипи будет скапливаться на ненагреваемой стороне кастрюли; удаляйте его при помощи ложки. Проделывайте эту процедуру в течение 3—4 мин или до тех пор, пока не будет убрано все сало и накипь. Перелейте очищенные соки в теплую посуду для подливки.



7 **Как подготовить окорок для разрезания на ровные куски.** На расстоянии примерно 10 см от тонкой части окорока, где мясо начинает утолщаться, под углом к тонкой части, прорежьте ножом мясо до кости. Придерживая окорок тыльной стороной вилки, сделайте второй вертикальный разрез до кости, чтобы вырезать кусок мяса в форме клина. Отделив клин, вы получите вертикальный вырез, с которого удобно нарезать ровные дольки.



8 **Нарезание долек.** Делайте вертикальные разрезы окорока до кости. Затем, сделав горизонтальный разрез вдоль кости, вы получите дольки, отделенные от целого куска окорока. Дольки подавайте к столу с хрустящей корочкой кожи и подливкой. Дополнительно блюдо можно сервировать яблочным соусом *(рецепт на стр. 166)*.♦

Как достичь глазури красно-коричневого цвета

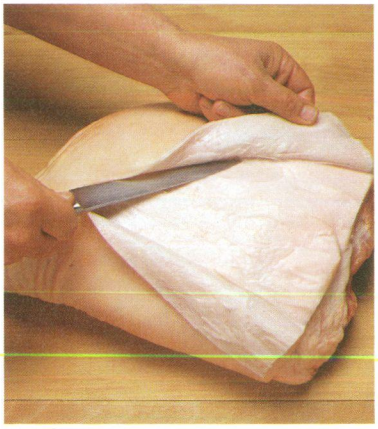
Если вы до начала жарения удалите с окорока кожу, вы можете создать на поверхности мяса толстый слой глазури, регулярно поливая мясо во время жарения. Удаленную кожу не нужно выбрасывать в отходы. Ее можно использовать для разнообразия тушеных и вареных блюд. Ее можно использовать и как обертку для постного мяса, чтобы сохранить его сочность при жарении или тушении.

Традиционный французский способ приготовления свиного окорока для жарения заключается в посолке и ароматизации мяса после удаления кожи. На имеющихся фото демонстрируется, как зубчики чеснока нашпиговывают в надрезы в мясе. Чеснок можно заменить листьями фенхеля, розмарина или шалфея. Ночное засаливание улучшит вкус мяса, ослабив сладковатый привкус. Конечно подобный способ ароматизации и засолки мяса можно применять для мяса любой части свиной туши и в независимости от того с кожей или без нее оно будет готовиться.

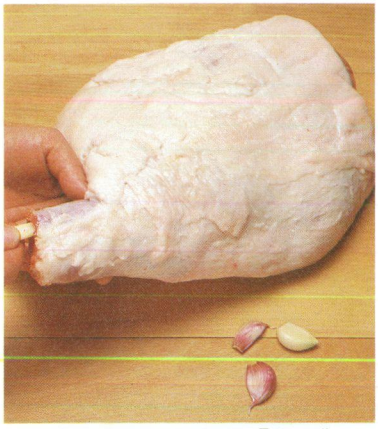
Большую часть времени жарения свинины ее следует поливать время от времени ее собственным жиром и соками. Когда свинина будет готова на три четверти, выделенный ее жир следует слить, а осадки, собравшиеся на дне сковороды, деглазировать водой или вином. С этого момента свинину нужно поливать чаще, чтобы создать толстую, поджаристую глазурь.

Нужно добиться того, чтобы вся эта жидкость к концу жарения испарилась и остались лишь деглазированные шкварки, превратившиеся в глазурь на мясе. Если жидкость в сковороде будет испаряться слишком быстро, добавляйте столовую ложку жидкости для каждой поливки. С другой стороны, если осталась жидкость после того, как мясо почти готово, слейте ее в кастрюлю и быстро приготовьте из нее своего рода сироп, который затем поливайте на мясо до превращения его в глазурь.

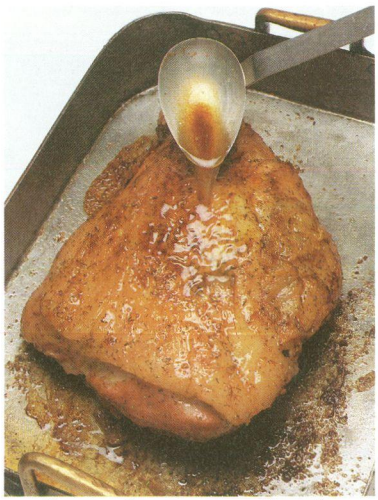
Отсутствие хрустящей корочки упрощает процедуру разрезания мяса. Вместо английского способа разрезания мяса вертикально к кости можно использовать французский метод кругового срезания долек.



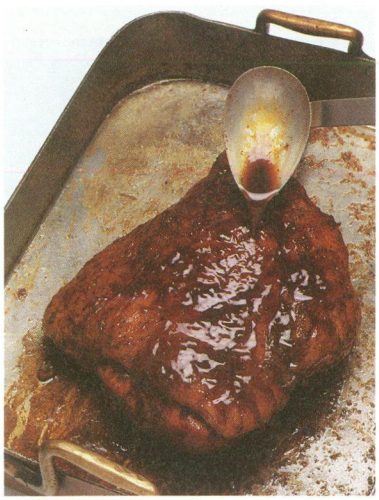
1 **Снятие кожи.** Удалите тазовую кость из окорока *(стр. 11)*. Разрежьте кожу вдоль кости, стараясь избегать прорезания слоя сала, находящегося под кожей. Снимите кожу, срезая ее ножом с поверхности сала; нож нужно вести острием параллельно поверхности.



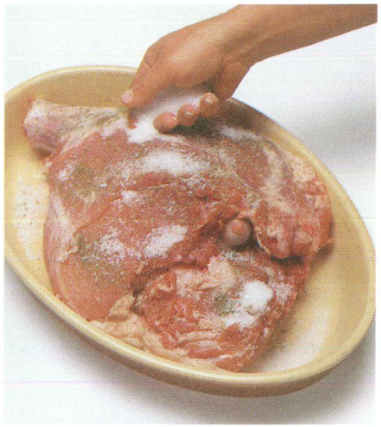
2 **Ароматизация чесноком.** Плоской стороной лезвия положите ваш нож на несколько зубчиков чеснока и сверху ударьте по лезвию рукой, чтобы треснувшую шелуху легче было снять. Очистите и порежьте чеснок. Лезвием ножа сделайте глубокие порезы со стороны филейной части окорока и между костью и мякотью с противоположной стороны. Всуньте в эти порезы чеснок.



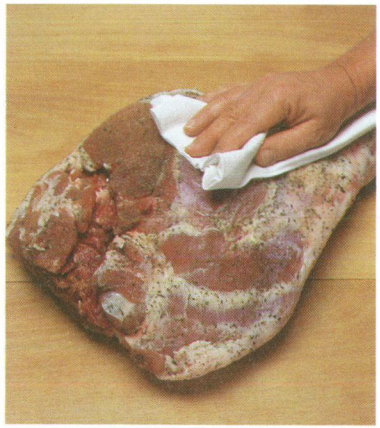
5 **Начальный этап жарения.** Нагрейте духовку до температуры 200° С и поместите туда мясо в жаровне. Через 10 мин уменьшите температуру до 170° С. Когда мясо выделит достаточно жира и соков, начинайте поливку, повторяйте ее через каждые 20 мин.



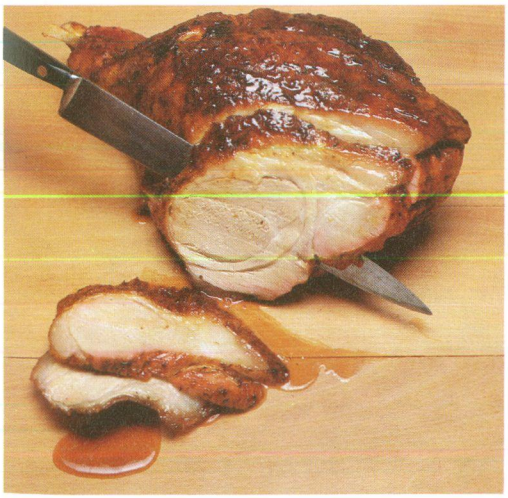
6 **Создание глазури.** Когда окорок будет на три четверти готов, извлеките жаровню из духовки. Освободите жаровню от мяса и слейте жир. Налейте в нее стакан вина или воды и деглазируйте ее содержимое на среднем огне. Уложите мясо назад в жаровню и поставьте жаровню в духовку. Чаще поливайте мясо мясными соками, чтобы приготовить его с глазурью.

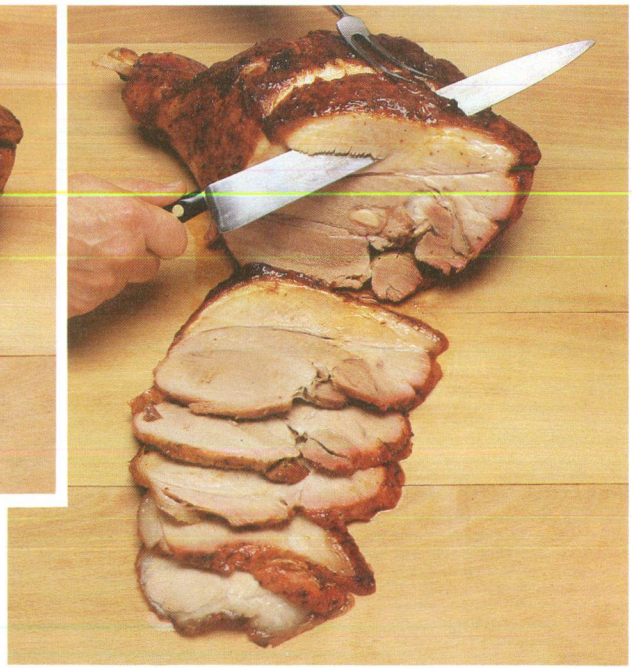


3 **Соление мяса.** Положите мясо на блюдо и посыпьте его сушеными травами — на фото: чабрец, оригано и чабер — и крупной солью. Втирайте травы и соль по всей поверхности окорока. Подержите с вечера до утра в прохладном месте.



4 **Обсушивание окорока.** Перед началом жарения насухо оботрите мясо тканью или бумажной салфеткой. Не стоит прилагать дополнительные усилия, чтобы удалить прилипшую траву, она придаст дополнительный аромат будущему блюду. А вот соки, которые выделились в процессе соления, вам не понадобятся.





7 **Разрезание мяса на куски.** Выньте мясо из духовки и оставьте его на 15 мин отстояться. Дольки начинайте резать с филейного конца, по диагонали. Когда вам встретится кость, подрежьте мясо, проведя ножом вдоль кости. Нарезая дольки, переворачивайте мясо со стороны на сторону. ♦

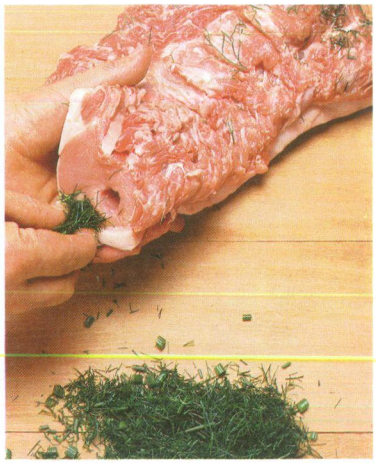
Деликатесы в кармашках

Начинка из свежих трав или сушеных плодов занимает в блюде меньше места, чем смеси, описанные на *стр. 16*, но этот недостаток с лихвой компенсируется тем ароматом, которым они обладают. Вкусовые качества мяса могут быть улучшены при помощи трав по всему объему куска; фрукты смогут дополнить естественную сладость свинины.

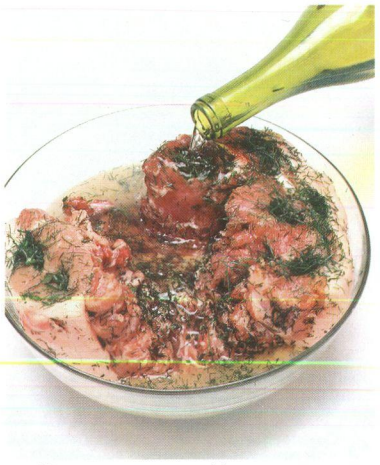
Из применяемых в качестве начинки трав самым сильным ароматизирующим воздействием обладают шалфей и розмарин. Более тонким ароматом — листья фенхеля, анисовый аромат которых превосходно оттеняет вкус мяса *(рецепт на стр. 100)*. Сочетающимися со свининой фруктами являются: чернослив, яблоки и абрикосы (см. фото на соседней странице).

Для начинки из трав и плодов хорошо идет корейка. Несложно устроить кармашки для трав в постном мясе корейки, а ее филейная часть, идущая вдоль позвоночника, является удобным местом для размещения плодовой начинки. Перед жарением очистите корейку от костей *(стр. 10)* для более удобного разрезания и оберните мясо кожей или обложите полосами сала, что не даст ему высохнуть. Для этой цели замечательно подходит свиная кожа с кусков корейки; ваш мясник мог бы отложить ее для вас по вашей просьбе.

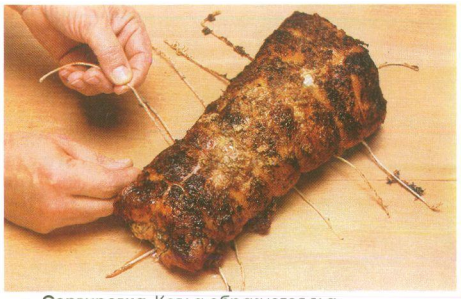
Мясо с заполненными травами полостями



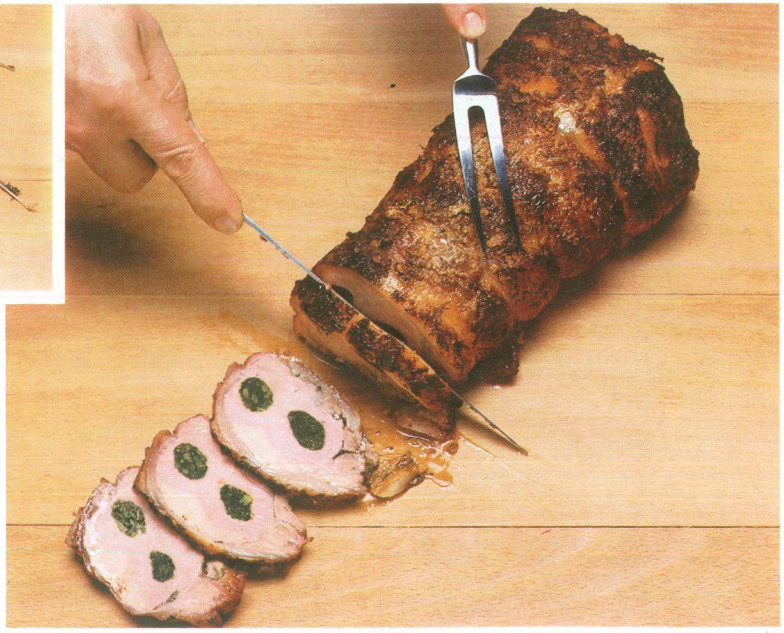
1 **Начинение травами.** Крупно покрошите травы — на фото листья фенхеля. На разделочную доску положите очищенную от костей свиную корейку, прорежьте отверстия с каждой стороны в куске мяса, так чтобы туда можно было внести начинку. С силой надавливая пальцами, заполните отверстия начинкой.

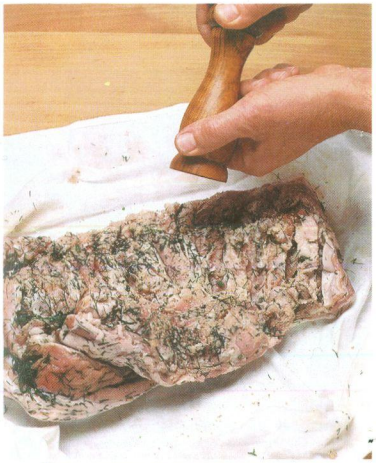


2 **Маринование мяса.** Уложите мясо в чашу. Посыпьте его оставшейся травой и залейте с верхом белым вином. Можно добавить немного анисового ликера. Это усилит анисовый аромат. Маринуйте мясо при комнатной температуре в течение 4—5 ч, перевернув 2—3 раза.

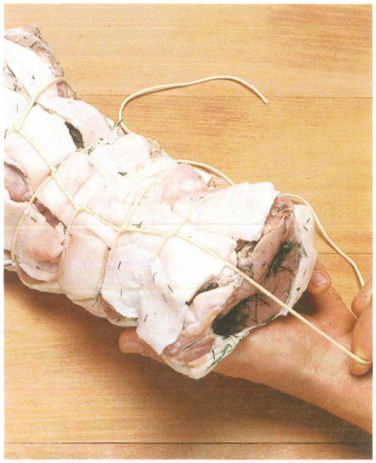


6 **Сервировка.** Когда образуется глазурь и испарится маринад, выньте мясо на разделочную доску. Вычерпайте жир из жаровни, затем проведите деглазирование белым вином или водой, кипятя жидкость до превращения ее в густой сироп. Срежьте с мяса веревку, стараясь не повредить слой глазури. Нарежьте мясо дольками и подавайте под подливкой из приготовленного сиропа.♦





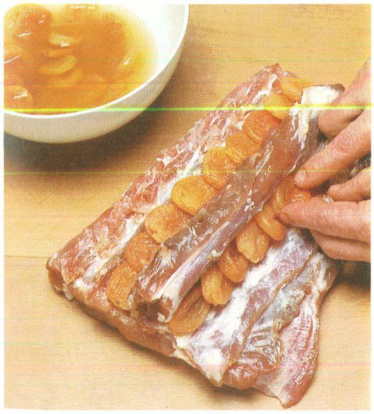
3 **Просушивание и внесение приправ.** Извлеките мясо из маринада, установите дуршлаг над чашей и поместите в него на несколько минут мясо, чтобы вытекли остатки маринада. Маринад сохраните. Уложите мясо на ткань и промокните его насухо. Приправьте солью и перцем.



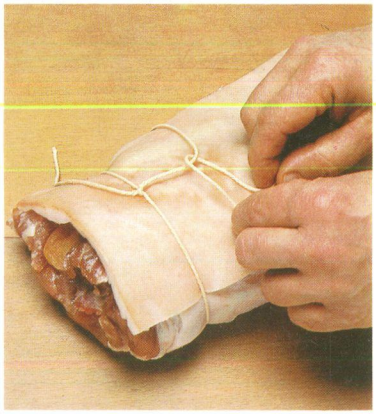
4 **Заворачивание и обвязывание.** Придайте мясу цилиндрическую форму. Обложите его полосами сала с постной стороны. Обвяжите мясо с салом веревкой, делая петли с интервалом 4 см по длине куска. Завяжите веревку, пропустив ее по всей длине куска мяса.

5 **Жарение.** Положите мясо в жаровню стороной, обложенной кусками сала вниз. Поместите жаровню в предварительно нагретую духовку *(см. стр. 36)*. Когда мясо начнет выделять соки, поливайте его с интервалами в 10 мин. Примерно через 50 мин слейте жир и влейте маринад. Продолжайте жарение часто поливая мясо образовавшимся соусом.

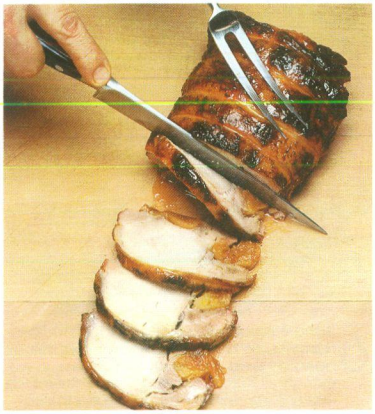
Сладость от сушеных плодов



1 **Начинка.** Замочите сушеные фрукты — на фото: очищенные от косточек абрикосы (курага) — в течение 3 ч в белом вине. Приготовьте очищенную от костей корейку. Уложите на мясе курагу по одному ряду с каждой стороны филейной прослойки, идущей посередине куска.



2 **Заворачивание и обвязывание.** Оберните края мяса вокруг кураги и заверните этот рулет в тонкий слой сала или кожи. Закрепите обертку веревочкой, как описано в п. 4 выше. Уложите приготовленную заготовку блюда в сухую сковороду салом (или кожей) вниз.

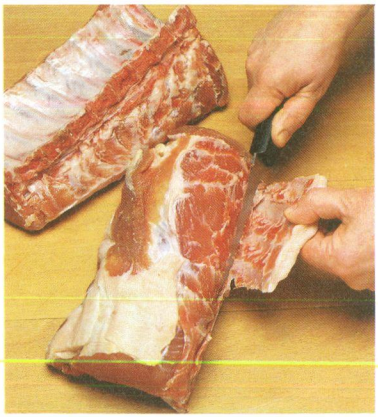


3 **Приготовление и сервировка.** Подрумяньте в течение 10 мин в горячей духовке, затем уменьшите температуру в духовке *(смотрите рекомендации на стр. 36)*. Когда блюдо будет готово, срежьте веревку, удалите кожу (или сало) и разрежьте готовое блюдо на дольки. Обезжирьте мясные соки и используйте их как подливку. ♦

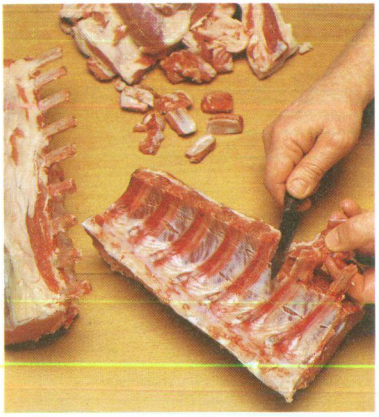
Превращение реберных секций в королевскую корону

Запеченная корона готовится соединением двух реберных секций в круг, так чтобы концы ребер выступали подобно венцам короны. Внутри короны и вокруг ее основания можно разместить большое количество начинки. За столом корону разрезают между ребер на куски. Мясо и начинка разрезаются и подаются на одном блюде.

При покупке мяса просите две реберных секции по 7—8 ребер в каждой от одного животного, чтобы они были одного размера. Для того чтобы согнуть секцию ребер в полукруг, сначала перережьте гребневые кости, которые располагаются под прямым углом к ребрам; затем удалите с куска жирный слой и наконец перережьте хрящи, соединяющие позвонки *(п. 1—3)*. Обрезки можно пропустить через мясорубку и использовать в начинку — на фото: мясной фарш и смесь шпината. Жир, содержащийся в мясном фарше, питает начинку во время приготовления блюда и делает ее хрустящей, румяной.



1 **Перерезание костного гребня.** Положите реберную секцию на разделочной доске ребрами вниз. Острым ножом прорежьте гребень до позвонков, затем, крепко держа руками секцию, отделите гребневые кости от позвонков. Срежьте слой сала, покрывающий филейный глазок. Срезанный слой можно использовать в начинке.

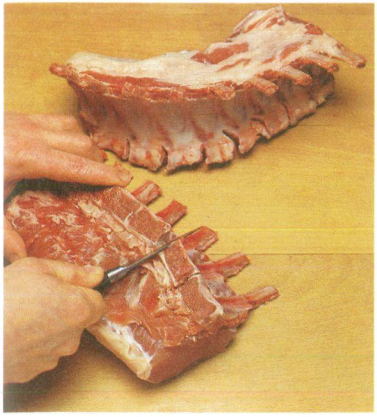


2 **Вырезание формы.** Разделочным ножом прорежьте линию поперек ребер, отступив от их края на 2 см. Срежьте или соскоблите мясо с концов ребер, что придаст кончикам ребер форму короны. Обрезки используйте для начинки.

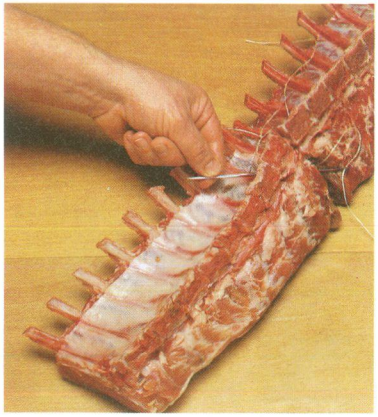
6 **Заполнение начинкой.** Для того чтобы начинка не потеряла нужной формы, положите на дно жаровни фольгу, а на фольгу поместите мясо. Приготовьте начинку *(стр. 16)* и уложите ее внутрь короны и у ее основания.

7 **Оборачивание фольгой.** Чтобы начинка, положенная у основания короны, не потеряла своей формы, оберните ее фольгой. Чтобы венцы короны не обгорели, оберните их кусочками фольги. Полейте ребрышки маслом. Поместите жаровню в предварительно прогретую до 200° С духовку. Через 10 мин уменьшите температуру в духовке до 170° С. О времени приготовления блюда наведите справку на *стр. 36*.

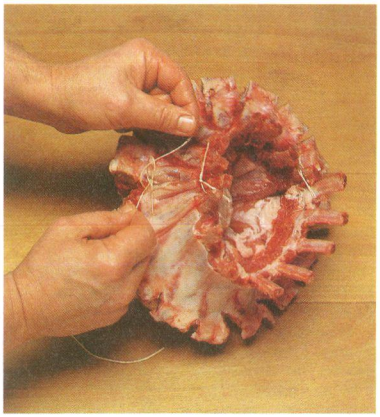
8 **Удаление фольги.** Когда корона готова, с ее венцов и основания удалите фольгу. Заверните фольгу, положенную на дно жаровни, вокруг готового блюда. Подсуньте широкую лопатку под фольгу и извлеките корону с фольгой из жаровни. Уложите корону на теплую тарелку, разверните фольгу и при помощи лопатки высвободите фольгу из-под короны.



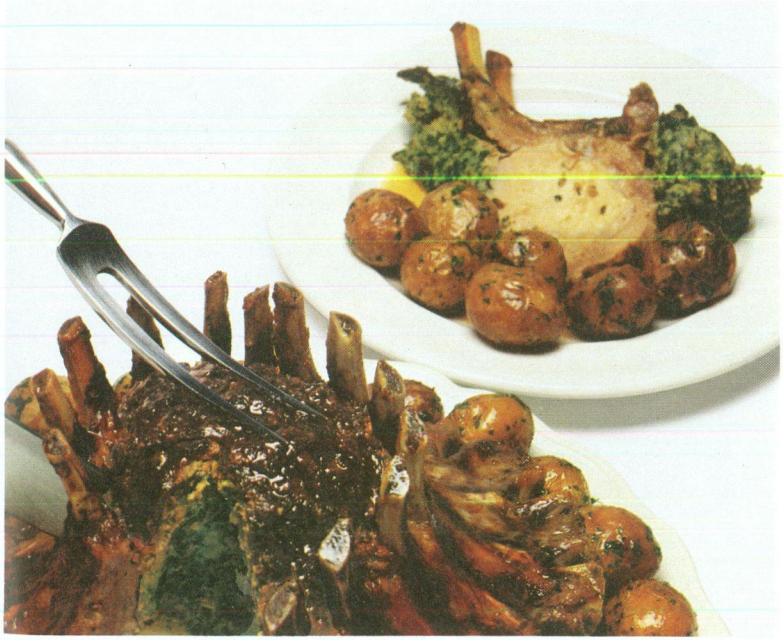
3 **Разрезание позвонков.** Положите реберную секцию так, чтобы она была направлена ребрами от вас, позвонками наверх. Разделочным ножом перережьте тонкие хрящевые диски между каждым позвонком.



4 **Сшивание секций.** Положите секции ребрами вверх и состыкуйте их толстыми концами. Сшейте состыкованные концы ниткой, вдетой в иглу, сделав стежок наполовину глубины подреберного слоя мяса посередине ребра. Концы нитки завяжите узлом и обрежьте. Другой стежок сделайте у основания позвонка. Свяжите ниткой друг с другом два соседних ребра состыкованных реберных секций за концы, очищенные от мяса.



5 **Создание короны.** Изогните соединенные секции в круг ребрами наружу. Если концы плохо стыкуются, срежьте мешающие этому мясо или сало. Чтобы корона сохраняла свою форму при жарении, свяжите концы ребер и прошейте одним стежком их основание.



9 **Разрезание короны.** Придержите блюдо тыльной стороной вилки. Чтобы разделать корону на куски, разрежьте ее через каждые два ребра. Подавайте каждый кусок с начинкой. На фото: мясо с гарниром из молодого картофеля, обжаренного в кожуре и подрумяненного на гриле.♦

Самое изысканное из блюд

Жареный молочный поросенок *(рецепт на стр. 110)* является одним из самых пикантных праздничных блюд во всем мире. Почти во всех странах, где едят свинину, от Польши до Бразилии, молочный поросенок часто считается главным роскошным блюдом на торжественных обедах.

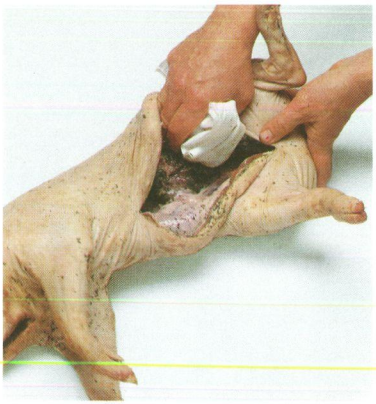
Одной из причин такой популярности блюда является доступность приобретения молодых поросят. Из-за большой плодовитости свиней фермеры часто пускают в продажу молодых поросят, еще сосущих мать, не старше двухмесячного возраста, предпочитая продажу выкармливанию до тех пор, пока поросенок не станет взрослым животным. Поваров всегда привлекало жарение молочных поросят из-за сочности их мяса и возможности создания хрустящей корочки на поверхности блюда.

Молочные поросята, продающиеся в мясной лавке, бывают уже очищены и препарированы: брюшная часть вскрыта, внутренности удалены. Но для приготовления блюда от повара может потребоваться дополнительная обработка. Разделочным ножом нужно удалить обрывки кожи и волоски на ушках, а также очистить от волоса промежности ножек. Случайно попадающиеся на теле поросенка волоски можно удалить, опалив их на открытом пламени, а затем выщипав пинцетом.

Чтобы улучшить вкусовые свойства мяса поросенка, можно посолить *(стр. 12)*, а перед приготовлением тщательно просушить. С поросенком идут самые разнообразные приправы *(рецепты на стр. 84—85)*. На фото показана традиционная английская начинка из смеси шалфея и лука.

Прежде поросенка традиционно готовили на вертеле над дровяным костром, ароматный дым которого дополнял вкус мяса. Открытый огонь и вращение на вертеле и ныне нередко неотъемлемая часть в приготовлении поросенка, хотя его можно приготовить в любой подходящей по объему духовке. Поросенка нужно постоянно увлажнять, чтобы получить хрустящую глазурованную кожицу.

Готовый поросенок обычно подается на стол в целом виде. На столе уже начинается сложная процедура его разделки *(стр. 46—47)*. Сразу же следует отделить один из боков поросенка; сначала ножки, затем тело и наконец начинку. Ничто в поросенке не должно пойти в отходы, съедается все, за исключением костей, которые пойдут для придания бульону плотности.

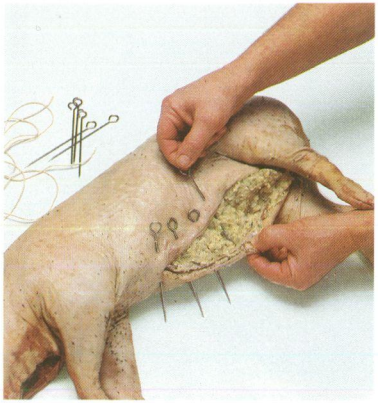


1 **Просаливание и просушка.** Вотрите соль и смесь трав в кожу поросенка и внутри его тела *(стр. 12)*. Оставьте поросенка с вечера до утра на блюде при комнатной температуре. Наутро возьмите поросенка с блюда и вытрите насухо тканью или бумажной салфеткой.

2 **Начинка для поросенка.** Приготовьте начинку по вашему вкусу; на фото: смесь лука и шалфея *(стр. 16)*. Поместите начинку внутрь поросенка, плотно заталкивая, чтобы заполнить все полости. Не кладите слишком много начинки, так как во время жарения ее объем увеличивается.

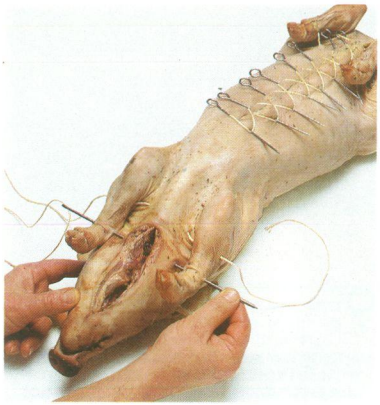
6 **Надрезание кожи.** Поверните поросенка вверх спинкой. Острым ножом сделайте мелкий надрез вдоль спины поросенка, затем сделайте надрезы «елочкой», расстояние между каждым надрезом 2,5 см — вдоль позвоночника от головы и до хвоста. Глубина надрезов не должна превышать 2,5 см, этого достаточно для выхода жира, в то время как мясо задето не будет.

7 **Укладывание на жаровню.** Уложите поросенка животом вниз на жаровню. Полейте его маслом и вотрите в кожу пригоршню соли. Оберните фольгой ушки и хвостик поросенка, чтобы предохранить их от обугливания при жарении.

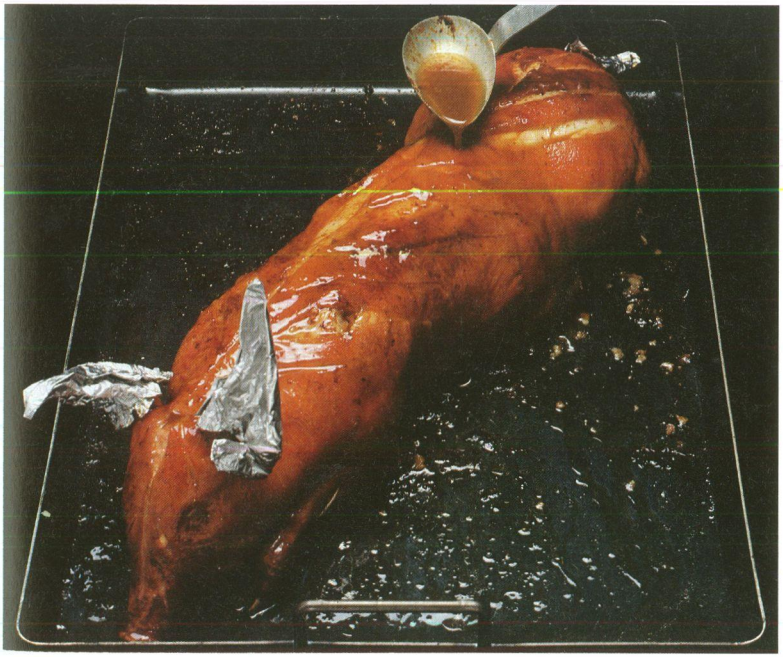


3 **Скрепление шпажками.** Используйте шпажки или спицы длиной около 10 см, чтобы закрыть начинку внутри поросенка. Пронзайте шпажками края поросячьего брюшка на расстоянии одной шпажки от другой 2,5 см. От края отступайте тоже на расстояние 2,5 см, чтобы при жарении избежать риска разрыва края брюшка.

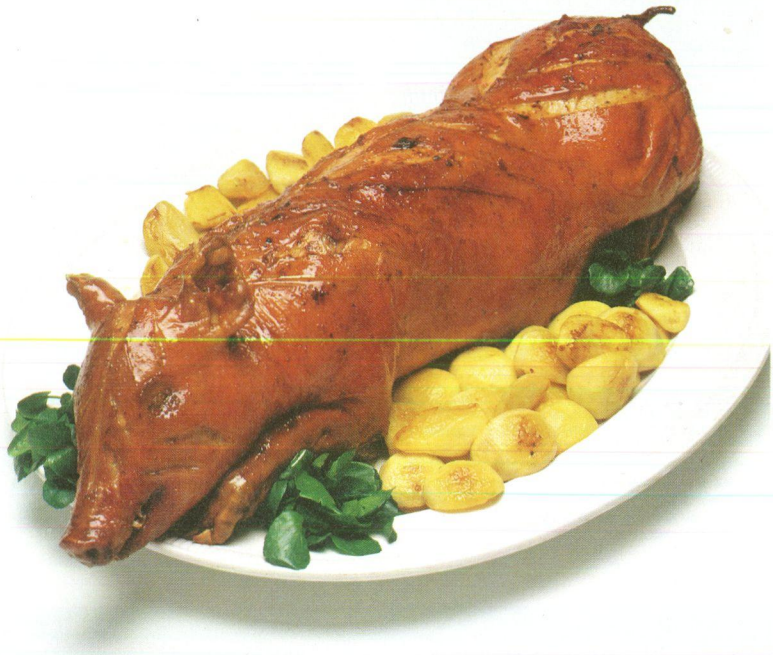
4 **Связывание шпажек.** Приготовьте нитку длиной около метра. Обмотайте ее вокруг шпажек в форме «восьмерки». Во время обматывания стягивайте нить, чтобы сомкнуть края разрезанного брюшка. Завяжите на узел и обрежьте нить после последней шпажки.



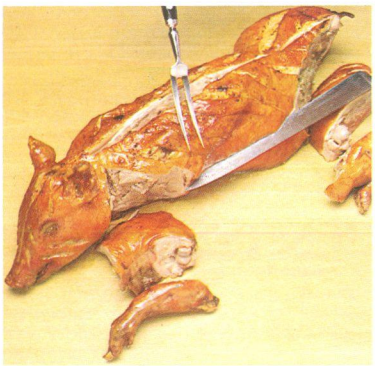
5 **Закрепление ножек.** Длинную иглу с вдетой ниткой пропустите через окорочка, так чтобы они прошли и через тело между окорочками. Затем пропустите иглу с ниткой через одну ножку, тело и другую ножку. Нитку завяжите на узел. Чтобы связать передние ножки, пропустите иглу дважды через ножки и шейку. Нить завяжите.



8 **Жарение.** Поместите поросенка в духовку, предварительно нагретую до 180° С. Через полчаса посмотрите, не достаточно ли в жаровне жира для поливания поросенка, если нет, то полейте его небольшим количеством подогретого оливкового масла. Орошение проделывайте через каждые 30 мин. О времени жарения проконсультируйтесь на *стр. 36*. Поросенок готов к столу, когда кожа станет румяной и хрустящей.

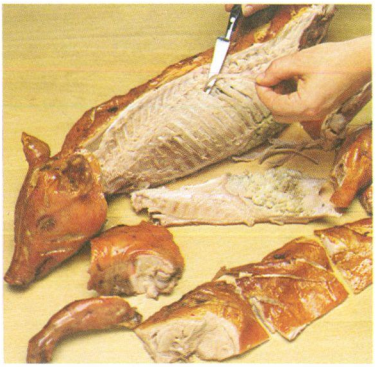


9 **Когда поросенок готов.** Извлеките поросенка из духовки. Используя салфетку, чтобы не обжечь рук, выньте шпажки: нить, связывавшая их, отпадет. Обрежьте и выньте нити, связывавшие ножки. Снимите фольгу, защищавшую ушки и хвост. Уложите поросенка на теплое блюдо и гарнируйте его; на фото: водяной кресс и обжаренные дольки яблок. Разрезают поросенка во время еды: на блюде или на разделочной доске.

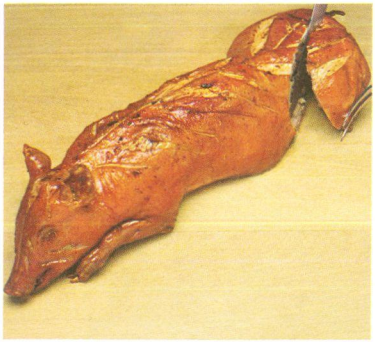


13 **Отрезание филейной части.** Отделите филейную часть бока у шейки, затем там, где была отделена передняя ножка *(п. 11)*, начинайте резать ножом до бедра, так вы отделите филейную часть бока.

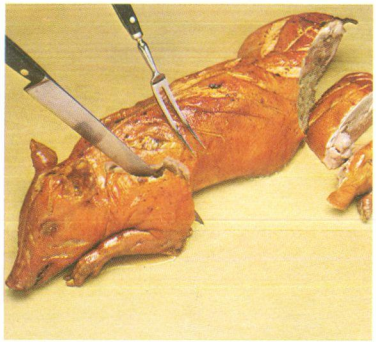
14 **Снятие и разделение филейной части.** При помощи ножа и вилки осторожно отделите филейную часть поросенка, после чего станут видны ребра. Разрежьте филе на три равных порции.



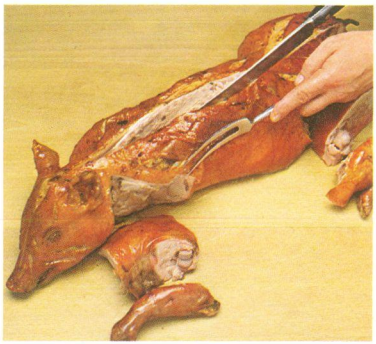
15 **Удаление ребер.** Срежьте мясо брюшной части, чтобы была видна начинка. Разделочным ножом обрежьте каждое ребро с обоих сторон от мяса. Ножом зацепите и приподнимите каждое ребро, выкручивая его пальцами и удаляя.



10 **Отрезание задней ноги.** Придерживая мясо сбоку тыльной стороной вилки, отрежьте одну заднюю ногу, ведя лезвие ножа по направлению к хвосту. Затем перережьте ножку у коленного сустава, где кончается голень и начинается бедро.



11 **Отрезание передней ножки.** Начинайте резать из-под лопатки. Прорежьте ножом не доходя 2,5 см до ушка. Прорезайте ножом до ребер, чтобы отделить ножку. Разрежьте отделенную ножку на две части у локтевого сустава.



12 **Отрезание бока вдоль позвоночника.** Прорежьте ножом туловище поросенка по сделанному до жарения надрезу вдоль позвоночника до кости. Затем, придерживая отрезаемый бок тыльной стороной вилки, отделите мясо от ребер — лезвие ножа держите как можно ближе к ребрам.

16 **Вырезание начинки.** Разрежьте ножом под позвоночником начинку и полоски мяса, оставшиеся на ней после удаления ребер. Затем разделайте второй бок поросенка так же, как и первый. Голову можно отделить большим ножом и разрубить ее пополам. Срежьте мясо, которое она содержит, и сервируйте вместе с другими кусками поросенка.♦

3

Отваривание

Внимательно следите за кипением

Комбинации в одной кастрюле

Как сварить гороховый пудинг

Как ароматизировать окорок сеном

Выбор жидкости для кипячения

Как сделать жирным постное мясо

Приготовление желе

Нет ничего общего в рецептах для блюд из свинины, приготавливаемых путем отваривания, кроме того, что они готовятся в жидкости, которая кипит или находится на грани кипения. Охлажденное филе *(фото на соседней стр.)*, приправленное трюфелями и покрытое блестящим желе, прошло процесс варения; так же как и простое фермерское Поте (блюдо с овощами), показанное на *стр. 50* — блюдо, в котором мясо и овощи приготовлены в обычной воде и сервируются прямо из кастрюли.

Множество превосходных рецептов приготовления отваренной свинины зародились как и Поте в среде крестьян. Много блюд готовится из соленой и копченой ветчины и бекона: кипящая жидкость вытягивает из мяса соль и уменьшает ее сильный привкус. Смягчающий эффект длительного отваривания на слабом огне незаменим в приготовлении жестких, содержащих желатин ножек, ушек и хвостов.

Что бы вы не отваривали, успех в большой степени зависит от внимательного слежения за температурой, при которой готовится свинина. Мясо, приготовленное при кипении, будет жестким и волокнистым. Но если свинину отварить, не доводя воду до температуры кипения, соединительные ткани, связывающие мышцы, размягчатся, и мясо будет нежнее.

Необходимы умение и опыт, чтобы поддерживать температуру в режиме на грани закипания. Жидкость, в которой варится свинина, должна быть достаточно нагрета, чтобы на дне и боковых стенках кастрюли образовывались пузырьки и, отрываясь, медленно поднимались вверх, причиняя поверхности жидкости слабое колыхание. Если у вас есть поварской термометр, поддерживайте температуру от 80° С до 85° С. Чтобы прогревание было равномерным, поместите крышку кастрюли под углом в приоткрытом состоянии. Частичное прикрытие ограничит испарение и в то же самое время не даст пару скапливаться внутри кастрюли и увеличивать в ней температуру.

Огромным преимуществом отваривания является то, что создается питательный бульон, который является результатом выделения соков мяса и овощей в отваривающую жидкость. Чтобы бульон в дальнейшем не пришлось разбавлять, для сырого мяса требуется столько воды, чтобы залить мясо с верхом; соленая свинина и ветчина потребуют дополнительной жидкости, чтобы удалить соль. Бульон из соленой свинины можно использовать вторично, если он не слишком солен, для отваривания мяса. Некоторое количество бульона из сырой свинины может использоваться для мясного блюда в качестве подливки; другую часть можно использовать как само блюдо — легкий бульон или сохранить как основу для приготовления супа или соуса. Бульон, приготовленный из костей или мяса, содержащего много желатина, можно охладить и использовать его как желе для украшения блюда и придания ему приятного вкуса.

Несколько ложек крупно порезанного желе, приготовленного охлаждением бульона, в котором варилось мясо, станут превосходным гарниром для охлажденного, нашпигованного трюфелями свиного филе *(стр. 56)*. На фото: желе из бульона покрывает свинину блестящим слоем, а полоска измельченной петрушки — как дополнение к желе — украшает блюдо сверху.

Разновидности Поте

Одним из достоинств отваривания является то, что вместе могут готовиться куски из различных частей свиной туши и блюда могут отличаться разнообразием компонентов и богатством вкуса. Блюдо, популярное среди французских фермеров — Поте, или «полный горшок»,— может служить классическим примером. Хотя Поте обычно готовят из соленой свинины и капусты, вы по своему выбору можете использовать разные части свиной туши и разные овощи *(рецепт на стр. 114—115)*; рецепты меняются от региона к региону и от фермы к ферме, зависят от имеющихся под рукой продуктов.

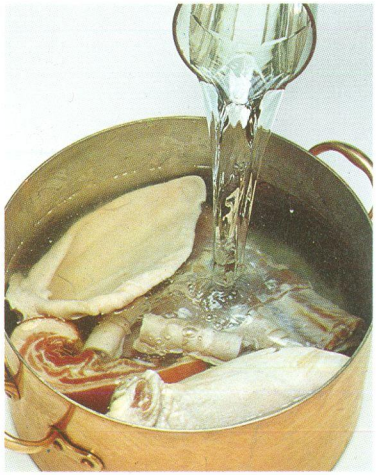
В данной главе речь пойдет о комбинации соленой грудинки, соленых свиных ушей, копченой грудинки, свиной кожи и колбас для отваривания со свежими овощами и сушеными бобами. Уши обладают приятным вкусом, а желатин, выделяемый ими во время варения, делает отваривающую жидкость густой. Процесс подготовки ушей к отариванию следующий: промойте уши, опалите на огне имеющиеся волоски и щетинки, а затем счистите ножом внутри имеющуюся грязь и остатки кожи. Дополнительный желатин для отваривающей жидкости обеспечит свиная кожа, которую следует скатать в трубку перед тем, как положить в кастрюлю.

Соленые куски замачивают на ночь, затем слегка отваривают вместе с копченой грудинкой и кожей, чтобы они выделили соль и пену; мясо вместе с бобами и ароматизирующими овощами кладут в свежую воду для отваривания. Сушеные бобы следует предварительно отмачивать с вечера до утра, а затем слегка прокипятить и промыть, удалив пену. Колбасы, для которых требуется относительно мало времени на отваривание, добавляются в готовящееся блюдо в последний момент его приготовления.

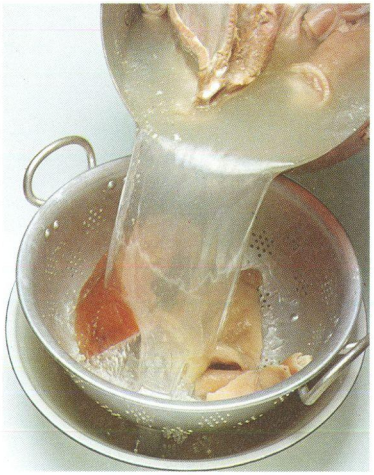
В процессе длительного отваривания некоторые ароматизирующие овощи — например, лук и репа — могут свариться в безвкусное и бесформенное вещество, поэтому их следует удалить, когда блюдо будет на завершающем этапе. Те, которые сохранят свои аромат и форму, могут быть сервированы с мясом.

Другие овощи можно приготовить отдельно, как гарнир, в течение последних 30 мин приготовления блюда. Они могут включать в себя капусту, отваренную в небольшом количестве готовящегося бульона, картофель, отваренный в кожуре, свежие луковицы, сваренные целиком.

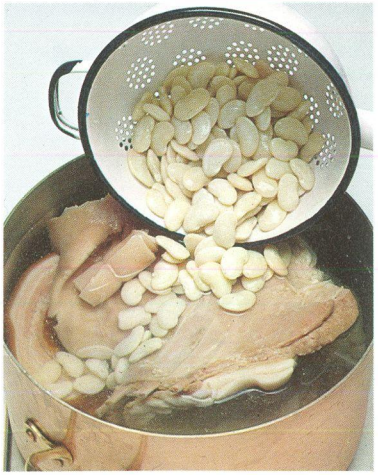
После того как блюдо готово, его бульон содержит много соков мяса и овощей. Небольшое количество бульона всегда используется для увлажнения Поте перед подачей на стол. Другую часть можно использовать в качестве блюда, подаваемого перед основным; другое применение — основа для бульонов, супов и жидкости для тушения.



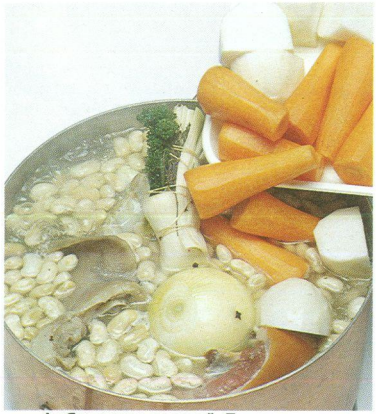
1 **Предварительное кипячение мяса.** Замочите соленое мясо — на фото: кусок грудинки и два свиных уха — на ночь. Затем обсушите мясо и уложите его в большую кастрюлю. Добавьте кусок копченой грудинки и куски свиной кожи, свернутой трубкой и завязанной. Залейте мясо сырой водой *(фото вверху)*. Медленно доведите до слабого кипения и варите в открытой посуде в течение 5 мин.



2 **Просушивание мяса.** Во время предварительного отваривания мяса на поверхности воды образуется обильная пена. Поэтому содержимое кастрюли необходимо слить через дуршлаг, чтобы отделить от соленой и содержащей пену воды. Промойте мясо холодной водой, вновь уложите в кастрюлю и залейте свежей холодной водой.



3 **Добавление фасоли.** Если у вас свежая фасоль, положите ее сразу же в кастрюлю с мясом. Если у вас сушеная фасоль — такая как на фото — переложите ее из воды, в которой она отмачивалась ночью в какую-нибудь кастрюльку, залейте холодной водой и доведите до кипения. Прокипятите на тихом огне несколько минут, просушите, промойте, затем добавьте в кастрюлю с мясом.



4 **Добавление овощей.** Поставьте кастрюлю на слабый огонь. Пока вода нагревается до слабого кипения, приготовьте овощи — на фото: целиковая очищенная морковь; очищенная и порезанная репа и очищенная луковица, нашпигованная гвоздикой. Положите эти овощи и ароматические травы в кастрюлю. Прикройте кастрюлю на 3/4 крышкой и кипятите на медленном огне около 2 ч.

5 **Добавление колбасы.** Примерно за 40 мин до готовности блюда положите в кастрюлю колбасу. На фото: колбаса, приготовленная из рубленной лопаточной части и пропущенной через мясорубку грудинки *(см. стр. 18)*. Продолжайте приготовление блюда при спокойном кипячении, слегка прикрыв кастрюлю крышкой.

6 **Приготовление гарнира из капусты.** Снимите с кочана капусты верхние зеленые листья. Порежьте крупными кусками кочан, вырезав из него кочерыжку и прокипятите куски в течение 2—3 мин, чтобы смягчить вкус. Обдайте холодной водой и слегка отожмите. Положите куски капусты в кастрюлю и залейте их наполовину жидкостью из Поте и слегка прокипятите, закрыв крышкой, в течение 20—25 мин.

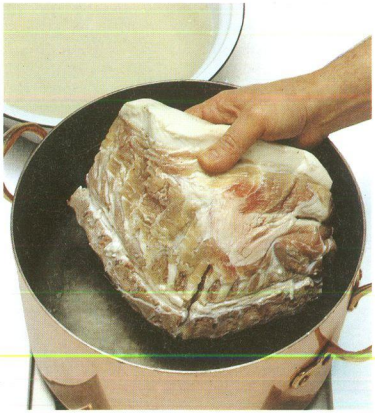
7 **Сервировка блюда.** Выньте приготовленное мясо и положите его на разделочную доску. Порежьте мясо тонкими кусками и уложите вместе с кожей на теплую тарелку. Выньте овощи. Отделите те, которые потеряли форму и вкус, оставшиеся уложите на блюдо с мясом. Украсьте блюдо по краям капустой и любыми другими овощами — на фото: картофель, сваренный в кожуре. Полейте блюдо небольшим количеством бульона.♦

Соленая свинина с бобовыми

В течение долгого времени отваренная соленая свинина с отваренными сушеными бобовыми была основным из холодных блюд. Эту комбинацию подсказала практика: и соленая свинина и сушеные бобовые прекрасно сохраняются в течение всей зимы. В наше время, несмотря на то, что всегда можно приобрести свежее мясо и свежие овощи, названная выше комбинация все еще привлекает кулинаров. Соленость свинины превосходно гармонирует с ароматом земли гороха, чечевицы или бобов.

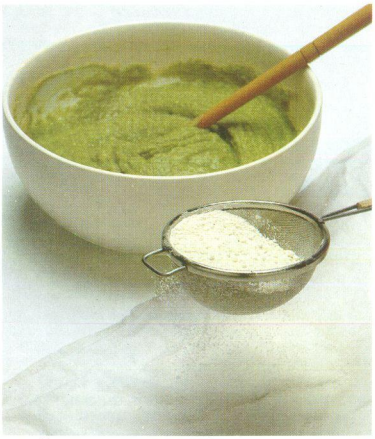
Перед варкой соленую свинину и большинство бобовых вымачивают отдельно в воде, чтобы извлечь лишнюю соль из мяса и размягчить сухие бобовые. Крупные бобы следует вымачивать в течение ночи, колотый горох — около часа, а чечевица совсем не нуждается в вымачивании.

На фото: соленая свинина отварена и сервирована гороховым пудингом — традиционное английское блюдо *(рецепт на стр. 120)*, приготовленное продавливанием через сито отваренного колотого гороха, смешанного затем со сливочным маслом и яйцами. Смесь заворачивают в ткань и варят вместе со свининой. Бобы тоже можно варить с мясом, а вот чечевицу следует готовить отдельно, чтобы сохранить ее вкус и аромат.

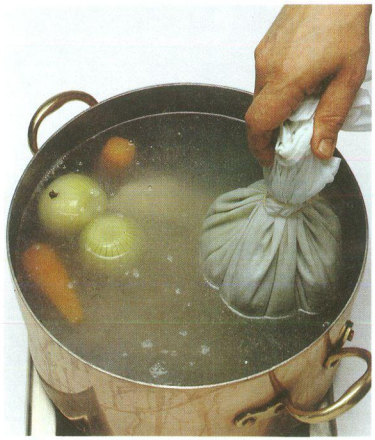


1 **Предварительное кипячение соленой свинины.** Вымачивайте кусок соленой свинины — на фото: шейная часть — в холодной воде от 3 до 12 ч в зависимости от степени засолки *(стр. 12)*. Положите мясо в свежую холодную воду, налитую в широкую кастрюлю. Доведите до кипения и кипятите на тихом огне 2—3 мин. На поверхности образуется толстый слой пены.

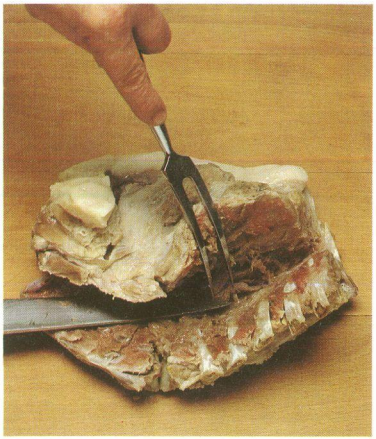
2 **Добавление ароматизаторов.** Выньте из кастрюли мясо и слейте воду. Промойте мясо и положите его снова в кастрюлю. Залейте мясо с верхом холодной водой и доведите до кипения. Удаляйте появляющуюся пену. Положите ароматизаторы — на фото: морковь и лук. Одну луковицу нашпигуйте гвоздикой. Закройте частично кастрюлю крышкой и оставьте кипеть на медленном огне из расчета 25 мин на каждые 500 г.



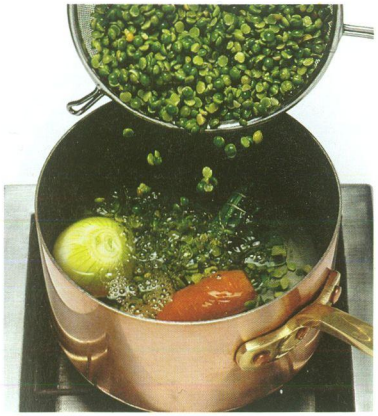
6 **Ткань для пудинга.** Смочите кусок хлопчатобумажной ткани или муслина, отожмите его и расправьте на гладкой поверхности; муслин нужно сложить вдвое. Просейте муку через сито на ткань и вотрите ее в материю, чтобы создать защитную пленку, которая предохранит от просачивания. Выложите пудинг на ткань. Сверните кусок ткани узелком и обвяжите концы ниткой.



7 **Варка мяса с пудингом.** За час до готовности свинины поместите узелок с пудингом в кастрюлю с мясом. Узелок должен лежать на мясе, полностью погруженным в воду, и так, чтобы его легко можно было извлечь. Поместите на кастрюлю крышку так, чтобы она почти полностью ее закрывала, и продолжайте медленное кипячение до конца приготовления блюда.



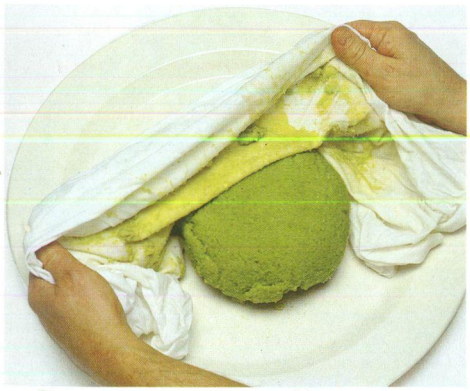
8 **Разрезание мяса.** После варки вилкой извлеките пудинг из кастрюли. Лопаточкой или шумовкой положите мясо из кастрюли на разделочную доску. Срезайте мясо горизонтально, вдоль ребер, отделяя от кости. Затем, придерживая за ребра, ножом или вилкой снимите мясо.



3 **Отваривание гороха.** Отмочите сушеный колотый горох в течение 1 ч. Положите ароматические овощи — на фото: лук и морковь — вместе с ароматическими травами (петрушка, чабрец и лавровый лист) в кастрюлю. Залейте их с верхом водой. Промойте колотый горох и положите его в кастрюлю. Кипятите на тихом огне в течение 1 ч или до тех пор, пока горох не станет мягким.

4 **Обработка гороха в сите.** После отваривания процедите все через металлическое сито. Выньте из сита овощи и приправы. Поместите сито над чашей и, используя пестик, продавите отваренный горох через сито.

5 **Приготовление горохового пудинга.** В течение нескольких минут охладите продавленный горох. Пока он еще теплый, добавьте сливочное масло и яйцо. Горох должен быть достаточно теплым, чтобы растопить масло, но не очень — чтобы не свернулось яйцо. Ингредиенты тщательно перемешайте деревянной ложкой.



9 **Сервировка мяса с пудингом.** Перережьте нитку, завязывавшую узелок с пудингом, и выложите пудинг на теплое блюдо. Порежьте мясо дольками и уложите вокруг пудинга. Перед подачей на стол полейте мясо бульоном.♦

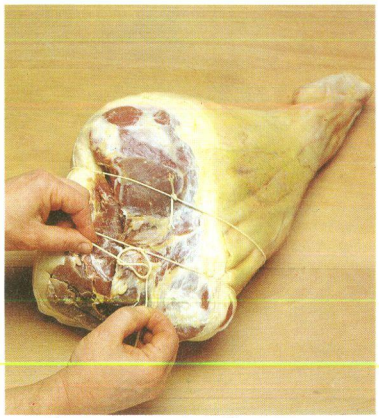
Как придать блюду тонкий аромат

Кроме добавления в воду ароматизирующих овощей существуют другие способы ароматизации и улучшения вкусовых качеств отвариваемой свинины. Начиная с XVII века в книгах по кулинарии рекомендуется варить свинину вместе с сеном, потому что сено делает мясо нежнее. Хотя это утверждение и спорно, но свежее сено все-таки придает мясу дополнительные аромат и вкус. На фото сено используется для ароматизации йоркширской ветчины, но для сочетания с сеном подходит любая неострая и некопченая ветчина *(рецепт на стр. 116)*.

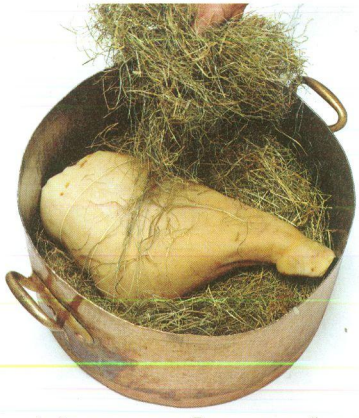
Самое ароматное сено можно получить у фермеров во время сенокоса. Идеальным оно бывает, когда свежескошено и слегка просушено солнцем. Если вам не удастся попасть на ферму, то сено можно купить в пэт шопе, где его продают как корм; убедитесь, что оно чистое и имеет свежий аромат. Можно использовать высокую траву из вашего сада. Срежьте ее и оставьте подсохнуть на несколько дней в теплом месте. Перед употреблением сено нужно потрясти, чтобы удалить мусор; промывка необязательна. Внимательно следите за температурой, когда готовите ветчину. Чтобы вкус ветчины был приятнее, ее следует варить при низкой температуре; термометром можно добиться большего эффекта, поддерживая температуру от 80° С до 85° С. После варки выбросьте сено и вылейте в помои отвар. Ветчина может быть подана к столу в горячем или — как показано на фото — в холодном виде, посыпанная сухарями.

Другой способ придания дополнительного аромата бульону — добавление в воду с ароматическими овощами вина, сидра или пива. На соседней странице колбасы, предназначенные для варки *(стр. 18)*, готовятся в пряном отваре из моркови, лука, пряностей и сухого белого вина, добавленных в воду *(рецепт на стр. 116)*. Когда блюдо готово, часть навара подается к столу с колбасами; оставшиеся можно использовать для приготовления бульона для других отварных и тушеных блюд.

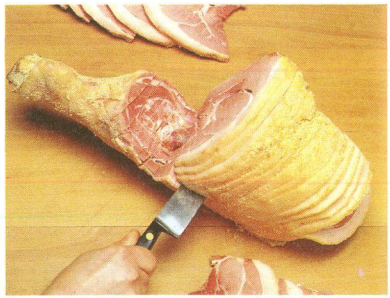
Необычное применение сена

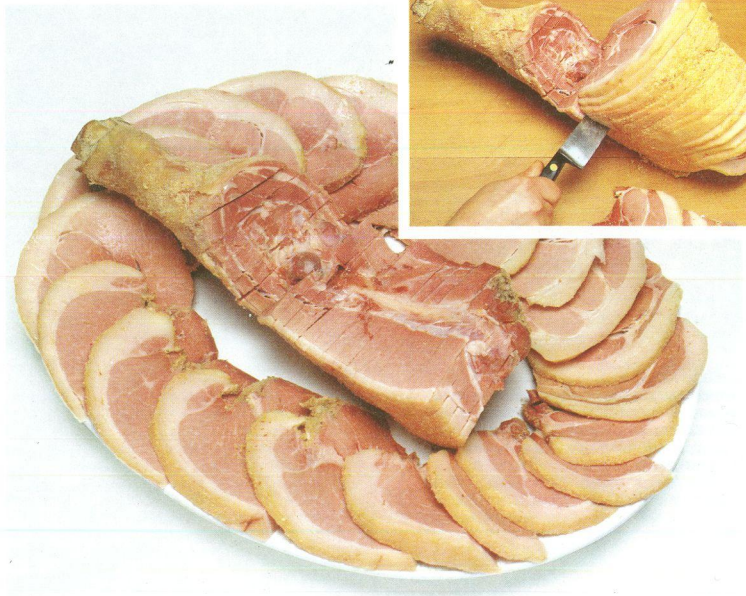


1 **Подготовка ветчины.** Замочите ветчину — на фото: йоркширская ветчина — в холодной воде с вечера до утра, затем обсушите при помощи ткани. Срежьте тазовую кость *(стр. 11)*. Чтобы не было пустоты, получившейся после удаления кости, стяните двумя кусками нитки широкий филейный конец окорока.



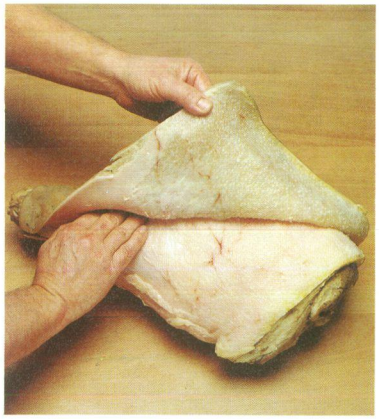
2 **Добавление сена.** Положите слой чистого сена на дно кастрюли. Положите на сено ветчину, а сверху, на ветчину, добавьте еще сена. Залейте холодной водой, чтобы мясо не выступало на поверхность. Кастрюлю накройте крышкой не полностью. Постепенно нагревайте воду, пока на ее поверхности не начнут появляться пузырьки. Установите температуру нагревания ниже кипения.





6 **Сервировка.** Срежьте с одного из боков пару ломтиков, чтобы получить плоскость, на которую можно было бы устойчиво поставить окорок. Затем сделайте несколько вертикальных разрезов, а потом горизонтальный вдоль кости и вы получите ровные куски ветчины. Положите кость с оставшимся на ней мясом на блюдо и разложите куски вокруг кости.♦

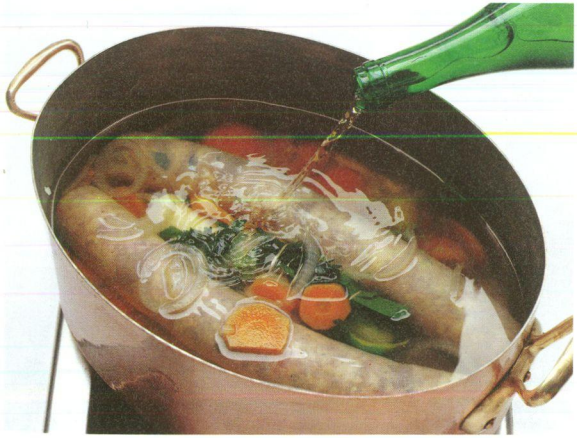
3 **Отваривание ветчины.** После того как появились пузырьки, ветчину следует варить из расчета 20 мин на каждые 500 г веса. После этого снимите кастрюлю с огня и дайте ветчине остыть в кастрюле. Когда кастрюля остынет, выньте ветчину. Удалите прилипшее сено, перережьте нитки, связывавшие кусок окорока.



4 **Снятие кожи.** Острым ножом прорежьте кожу по всей длине. Рукой отделите кожу от слоя жира, находящегося под ней. Другой рукой оттягивайте отделяемую кожу. Не отделившиеся участки кожи срежьте ножом. При необходимости выровняйте поверхность куска ветчины, срезав неровности сала.

5 **Обваливание в сухарях.** Слегка подрумяньте на огне сухари, чтобы они приобрели золотистый цвет, затем рассыпьте их на ровной поверхности. Положите кусок ветчины на сухари и присыпьте мясо сверху сухарями. Обваливая в сухарях ветчину, прихлопывайте рукой по мясу, чтобы сухари крепче прилипли.

Пряный отвар с вином



1 **Заливка вина.** В широкой кастрюле приготовьте пряный отвар. Для этого отварите в течение 10—15 мин в подсоленной воде порезанный лук и морковь с ароматическими травами. Остудите бульон. Проколите оболочку приготовленных колбас в 2—3 местах. Положите колбасы в пряный отвар и добавьте 1/4 бутылки сухого белого вина.

2 **Отваривание и сервировка.** Накройте частично кастрюлю крышкой и ждите начала закипания. Снизьте температуру нагревания, чтобы вода не кипела. Варите колбасы примерно 45 мин. Затем выньте колбасы из кастрюли и положите на теплое блюдо. Порежьте их толстыми кусками. На гарнир пойдут отваренные с колбасами овощи; можно использовать и отваренный в кожуре молодой картофель. Полейте сервировочное блюдо небольшим количеством пряного отвара и подавайте к столу.♦

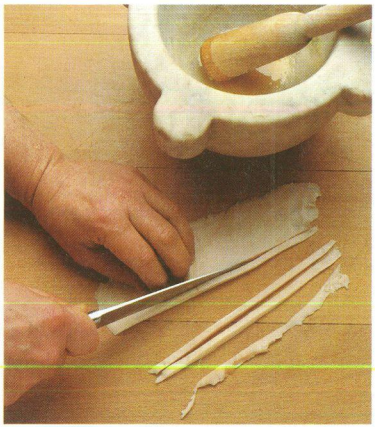
Свинина в желе

Отваренные в бульоне, содержащем много желатина, постные куски свинины, такие, как филе поясничной части или окорок, являются основой превосходных по вкусу холодных блюд; бульон служит не только жидкостью, улучшающей вкусовые качества мяса во время отваривания, но может стать желе и украсить мясное блюдо. Показанная на фото очищенная от костей корейка лучше всего подходит для того, чтобы ее скатать в рулет и приготовить в таком виде *(рецепт на стр. 117)*.

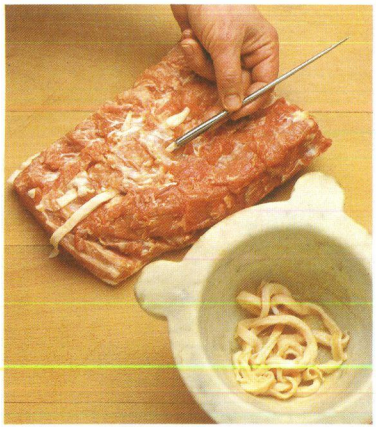
Так как филе содержит мало жира, потребуются лардоны, полоски сала, приправленные по вкусу. На фото: лардоны, маринованные в смеси чеснока и коньяка. Во время приготовления блюда жир будет растапливаться, и мясо получит орошение изнутри.

Дополнительно вкусовые добавки можно поместить в надрезах в мясе. Крупно порезанные трюфеля придают мясу восхитительный аромат; вместо трюфелей можно использовать разрезанные фисташки или целые зубчики чеснока. Чтобы придать блюду аппетитную окраску, обваляйте мясо в сахаре и кратковременно прожарьте в горячей духовке перед отариванием.

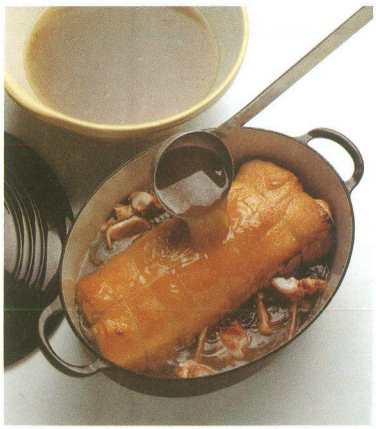
Чтобы в бульоне было достаточно желатина для того, чтобы превратиться в желе после охлаждения, положите в кастрюлю костей, кожу, ножки, уши или хвосты. В качестве дополнительного ароматизатора добавьте в бульон немного белого вина.



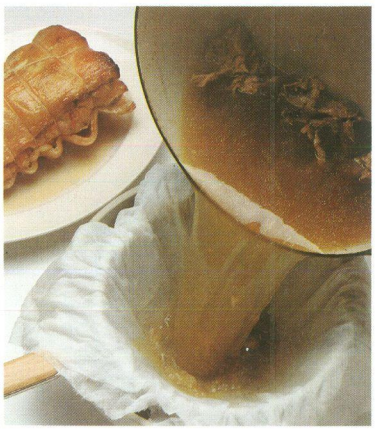
1 **Приготовление и маринование лардонов.** Растолките в ступке зубчик чеснока с солью, затем добавьте немного коньяка. Срежьте кожу со слоем сала с очищенной от костей корейки, оставив на мясе пятимиллиметровый слой сала. Нарежьте лардоны пятимиллиметровой толщины из подкожного сала или любого другого куска сала и поместите их в ступку промариноваться. Кожу приберегите для дальнейшего применения в блюде.



2 **Шпигование лардонами мяса.** Положите кусок мяса постной стороной вверх. Зажмите конец лардона в специальной игле *(см. вверху)* и сделайте 1—2 стежка, в зависимости от длины лардона, под поверхностью мяса. Освободите конец лардона от зажима и продолжайте прошивание, равномерно размещая лардоны по всей поверхности мяса.

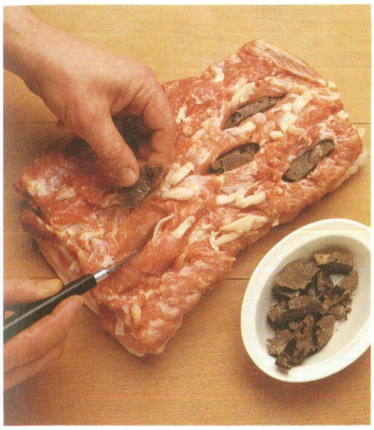


6 **Отваривание мяса.** Положите в кастрюлю кости, которые были вырезаны из куска корейки. Налейте полбокала белого вина и залейте мясо бульоном. Медленно доведите до кипения. Затем уменьшите нагрев и накройте крышкой, оставив ее слегка приоткрытой. Варите блюдо на тихом огне, из расчета 20 мин на каждые 500 г веса.



7 **Процеживание бульона.** Дайте содержимому кастрюли остыть, затем переложите мясо на отдельное блюдо. Процедите бульон в чашку через сито, покрытое муслиновой тканью. Удалите кости. Срежьте с готовой корейки привязанную кожу и поместите корейку в пластиковый пакет. В течение нескольких часов подержите мясо и процеженный бульон в холодильнике.

8 **Приготовление желе.** Когда бульон загустеет, снимите с его поверхности жир. Переложите загустевший бульон в тарелку. Положите мясо на проволочную сетку над поддоном. Примерно 1/3 желе положите в маленькую кастрюльку и растопите его на тихом огне. Перелейте часть бульона в металлическую посуду, установленную на колотом льду. Мешайте металлической ложкой до тех пор, пока не почувствуете, что бульон начинает густеть.

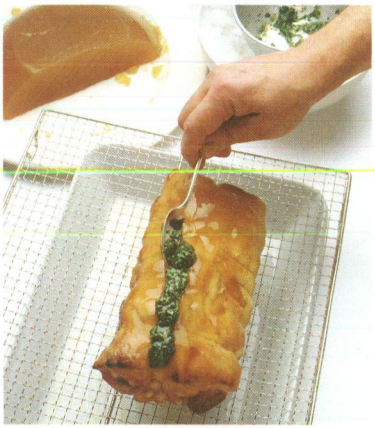


3 **Шпигование трюфелями.** Порежьте трюфеля большими кусками. Сделайте на мясе надрезы 1 см глубиной и 2,5 см длиной каждый между лардонами и поместите в надрезы куски трюфеля. Равномерно разместите куски трюфелей по всей поверхности мяса, кроме боковой филейной части. Приподнимите филейную часть и поместите под нее 2—3 кусочка трюфеля.

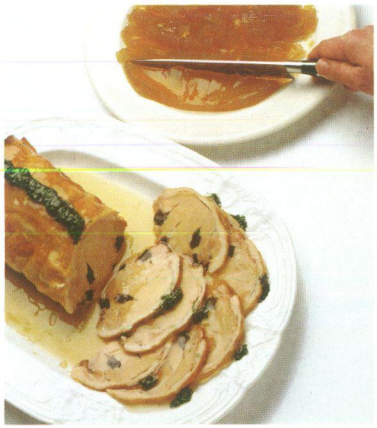
4 **Обваливание в сахаре.** Полейте оставшимся маринадом мясо. Скатайте мясо в трубочку, филе должно быть в центре. На поверхности трубочки останется полоска постного мяса; оберните вокруг нее оставшуюся кожу, для того чтобы блюдо получилось сочнее. Обвяжите трубочку ниткой, как показано на стр. 41. Насыпьте на ровную поверхность сахарную пудру. Прокатите трубочку по пудре, чтобы пудра плотно прилипла.

5 **Подрумянивание мяса.** Поместите трубочку на сковороду кожей вниз. Поместите сковороду в духовку, предварительно нагретую до 220° С. Выдержите мясо около 20 мин, пока поверхность не станет золотисто-коричневого цвета. Двумя деревянными ложками или лопатками переложите мясо в продолговатой формы кастрюлю. Трубочку положите кожей вниз, чтобы предохранить от пригорания.

9 **Нанесение на мясо желе.** Быстро нанесите ложкой начинающий загустевать бульон на поверхность мяса, чтобы оно покрылось глазурью. Часть бульона стечет вниз, в поддон. Поместите мясо в морозильную камеру на 2—3 мин или в холодильник на 10 мин, чтобы бульон превратился в слой желе. Таким же образом покройте мясо еще одним-двумя слоями бульона.



10 **Украшение петрушкой.** Налейте часть бульона в металлическую посуду. Мелко нашинкуйте петрушку и добавьте в бульон. Перемешивайте смесь, пока она почти не превратиться в желе, затем выкладывайте ее полосой на поверхности мяса. Поместите мясо в холодильник, чтобы желе стало тверже.



11 **Сервирование блюда.** Поместите мясо на блюдо для подачи на стол. Порежьте часть свинины на дольки и покройте эти дольки небольшим количеством загустевшего бульона. Подержите лезвие ножа в горячей воде. Порежьте этим ножом оставшееся желе на большие куски и украсьте ими блюдо. Перед употреблением охладите.♦

4

Тушение

Медленное приготовление, поразительные результаты

Крепленое вино — полезное дополнение

Соус из очищенных мясных соков

Смешивание приправ для тушения

Техника начинения больших и маленьких кусков

Тушение является еще одним способом приготовления свинины. Это способ, когда мясо кипит на медленном огне в закрытой посуде пока не станет нежным и его соки не смешаются с ароматом тушащейся жидкости. Тушением приготавливают большие куски свинины, иногда начиненные для дополнительного аромата и вкуса, и мелко порезанные кусочки. Тушение как метод отличается от отваривания, еще одного способа приготовления свинины в горячей жидкости, тем, что требует значительно меньшее количество жидкости. Во время тушения жидкость обычно сгущается и образуется соус, который по сути и является основой блюда.

До того как начать тушиться, свинина обычно проходит предварительную кулинарную обработку. Соленый окорок и другие соленые части свиной туши часто отваривают, что удаляет из них значительную часть соли и сокращает время дальнейшей обработки. Когда готовится сырая свинина, то предварительное подрумянивание придает мясу аппетитный вид, создавая из соков, выделяемых на поверхность мяса теплом, сухую и твердую корочку. Крупные куски чаще всего подрумянивают в горячей духовке. Мелкие кусочки, предназначенные для тушения, можно обжарить в сале или масле на сковороде.

Хотя тушить свинину можно в простой воде, насыщенная жидкость, такая как в бульоне, или вино придадут соусу свой собственный аромат и вкус. Иногда куски свежей свинины предварительно маринуют в вине с ароматическими добавками или в уксусе, чтобы ароматизировать мясо и сделать его нежнее. В таких случаях процеженный маринад может стать частью жидкости для тушения *(стр. 62)*. Из других жидкостей, сочетающихся со свининой, сухой сидр придает ей кисловатый привкус, а молоко — необычный, своеобразный компонент — оставляет на мясе «янтарную» корочку. Некоторые небольшие куски, такие, как отбивные на стр. 64, сами выделяют соки для тушения; их лишь подрумянивают, а затем они тушатся в своем собственной соку.

Тушить можно как в духовке, так и на плите. В духовке кастрюля равномерно прогревается со всех сторон и блюдо можно оставить без присмотра на все время тушения, если как следует установить температурный режим. Но контроль за температурой легче осуществлять на плите; и чтобы обеспечить равномерный прогрев, используйте кастрюли больших размеров.

На последний стадии приготовления тушеной свинины *(стр. 65)* шляпки грибов, обжаренные в масле, добавляют в кастрюлю с кусками свинины и каштанами. Глазированные луковицы, также приготовленные отдельно, усеивают тушеное блюдо. Жидкость уже слита из кастрюли для очистки; пройдя очистку, она будет вновь залита в кастрюлю, чтобы медленно тушиться с мясом и овощами до готовности.

Как приготовить окорок

Крепленые вина, такие как портвейн, шерри или мадера, являются превосходной жидкостью для тушения целого окорока *(рецепт на стр. 143)*. Они придают мясу аромат во время тушения и используются для создания глазури на поверхности мяса; после того как блюдо готово, оставшаяся жидкость будет базой для приготовления соуса.

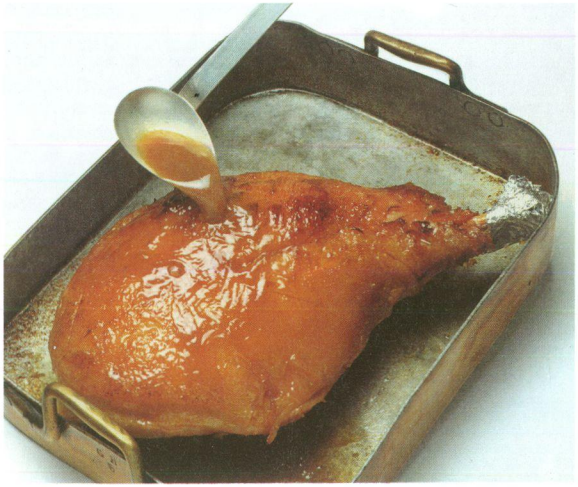
Сырой окорок и ветчина могут быть приготовлены таким способом. Сырой окорок нуждается в предварительном отваривании в течение нескольких часов перед тушением; ветчина тоже предварительно отваривается, но только минут 30, чтобы прогреть мясо.

В обоих случаях предварительное отваривание служит также для смягчения кожи, делая процесс ее снятия легче. Затем срезается подкожный слой жира, чтобы аромат вина мог проникнуть в мясо.

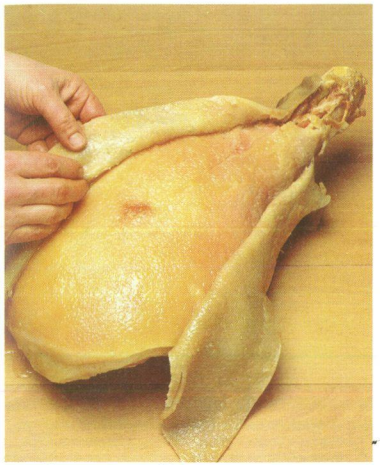
Чтобы окорок не получился сухим, его нужно плотно закрыть. За 20 мин до окончания приготовления блюда крышку снимают и окорок посыпают сахарной пудрой и поливают соками, чтобы создать глазурь. Соки, которые останутся в сковороде, можно обезжирить и подавать к окороку; их можно также сгустить и приправить Велуте, как показано на фото.

1 **Отваривание ветчины.** Если ветчина не отварена предварительно *(см. фото)*, то положите отмачивать ее в холодной воде на полутора суток, чтобы удалить лишнюю соль. Затем уложите ветчину в широкую кастрюлю, залейте холодной водой и добавьте по вашему вкусу приправы — на фото: узелок из муслина с сушеными цветами лайма, которые можно приобрести в аптеке. Доведите воду до кипения, затем не плотно накройте крышкой и оставьте ветчину вариться из расчета 15 мин на каждые 500 г. По истечении установленного времени выньте ветчину из кастрюли при помощи широкой шумовки.

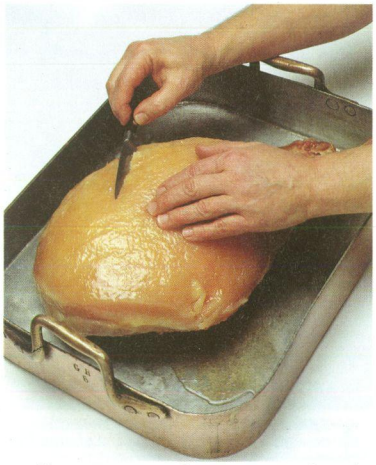
5 **Подготовка ветчины к глазированию.** Выньте сковороду из духовки и удалите с мяса фольгу. Посыпьте верх и бока окорока сахарной пудрой. Чтобы кость, торчащая из мяса, не обгорела, оберните ее фольгой. Создайте в духовке температуру 220° С и поместите туда сковороду с мясом в открытом виде, чтобы могла образоваться глазурь.



6 **Образование глазури.** Через 10 мин, когда произойдет карамелизация сахара, выньте сковороду из духовки и полейте ветчину мясными соками. Поместите сковороду еще на 10 мин в духовку, затем выньте сковороду и снимите с нее ветчину. Пусть ветчина полежит 15 мин, а затем уложите ее в теплую тарелку и приступайте к разрезанию.

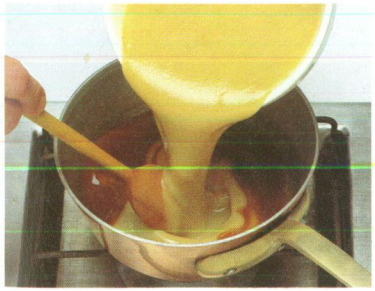


2 **Снятие кожи.** Просушите ветчину, затем разрежьте кожу по всей длине. Снимайте кожу по всей поверхности со слоя подкожного жира. Оставшиеся куски кожи срежьте.



3 **Удаление сала.** Срежьте лишний слой сала, оставляя толщину около 1 см. Осторожно через каждые 5 см срежьте местами сало, стараясь не задеть под ним слоя мяса. Поместите ветчину на сковороду и вылейте на нее полбутылки крепленого вина — в данном случае это мадера.

4 **Тушение ветчины.** Накройте сковороду крышкой или, как показано на фото, оберните фольгой и поместите в духовку с температурой 200° С. Сразу же после установки сковороды в духовку снизьте температуру до 170° С и тушите в течение 1 ч. Если вы хотите сервировать блюдо с соусом велуте, приготовьте его в течение этого часа *(стр. 15)*.



7 **Приготовление соуса.** Перелейте мясные соки в кастрюльку. Дайте им в течение нескольких минут остыть, затем снимите с поверхности жир. Поставьте кастрюльку на умеренный огонь и деревянной ложкой смешивайте с приготовленным Велуте.

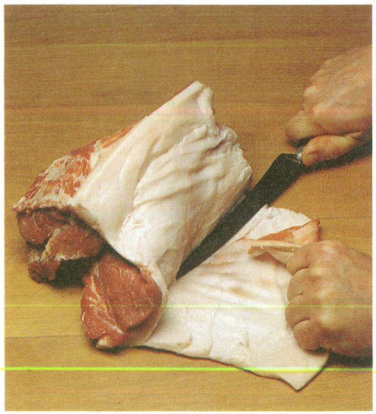
8 **Сервировка.** Доведите соус до кипения, затем слейте его в теплую соусницу. Пользуясь способом, указанным на *стр. 39*, разрезайте ветчину на дольки за столом. Отрезайте куски по диагонали, поворачивая окорок, чтобы можно было обрезать вокруг кости. Порезанные дольки подавайте к столу вместе с соусом.♦

Как приготовить большой кусок мяса

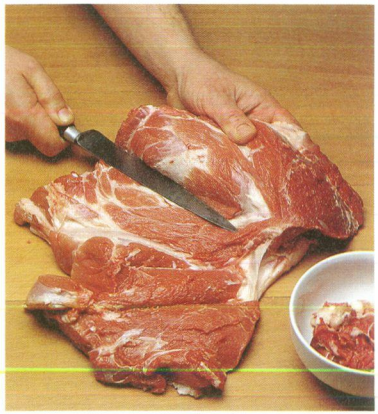
Тушение особенно подходит для крупных и менее дорогих кусков свинины, таких, как грудинка, лопаточная часть или шейка, про которую пойдет речь ниже *(рецепт на стр. 145)*. Для таких крупных кусков приготовление на тихом огне подходит потому, что мясо становится нежнее и впитывает ароматы жидкости, в которой оно готовится. Чтобы мясо получилось сочнее, промаринуйте его перед тушением; процеженный маринад может быть использован затем в жидкости для тушения.

Если мясо очистить от костей *(стр. 11)*, можно дополнить его вкус начинкой и использовать кости вместе с кожей, снятой с куска, для придания плотности жидкости. Саму же начинку можно дополнить обрезками мяса.

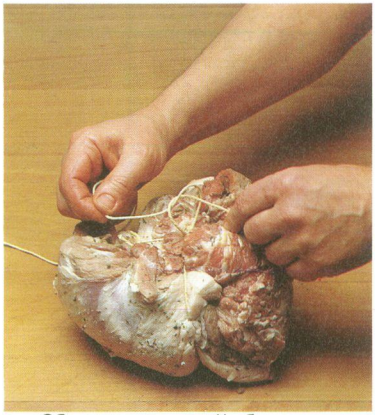
После того как мясо начинено, его помещают в горячую духовку, чтобы подрумянить поверхность. Мясо затем частично погружают в жидкость — на фото: свиной бульон *(стр. 14)*, но можно использовать сидр или вино — и варят при низкой температуре. Когда блюдо будет готово, жидкость окажется весьма полезной: очищенная от жира *(п. 9 на соседней странице)*, она послужит соусом к мясу.



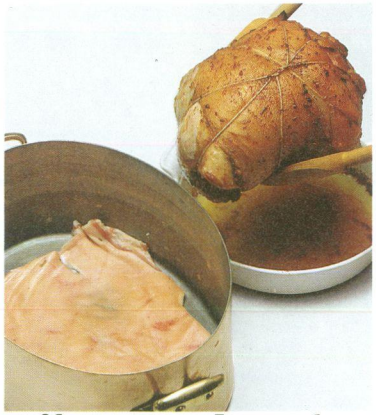
1 **Удаление кожи.** Очистите от костей кусок шейной части *(стр. 11)* и положите его той стороной, где кожа, на разделочную доску. Ведите кончиком острия тяжелого ножа между кожей и салом. Отрежьте кусок кожи достаточно большой, чтобы за него можно было ухватиться рукой. Крепко держа кожу, отрезайте от нее мясо с салом, скатывая мясо по мере продвижения ножа. Сохраните кости и кожу.



2 **Формовка мяса.** Положите кусок мяса постной стороной вверх. Удалите обрывки мяса и сала; обрезки сохраните для использования в начинке. После удаления лопаточной кости, кусок мяса бывает несимметричной формы. Лезвием ножа разрежьте самую толстую часть куска мяса, чтобы он стал тоньше и шире по площади.

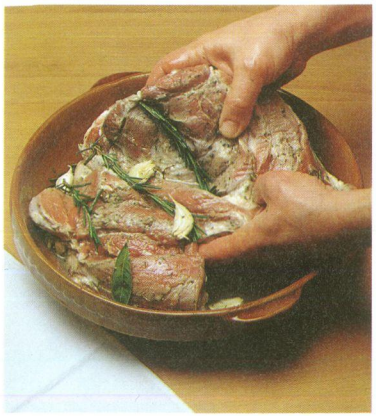


6 **Обвязывание куска.** Чтобы закончить упаковку начинки, оберните мясо участком с лопаточной части и пришейте его к другим участкам. Куском нитки несколько раз обвяжите кусок мяса, чтобы придать ему округлую форму. Концы куска нитки надежно свяжите. Подогните тонкую полоску сала, срезанную с кожи или мяса, под нитку, чтобы предохранить мясо во время кулинарной обработки.

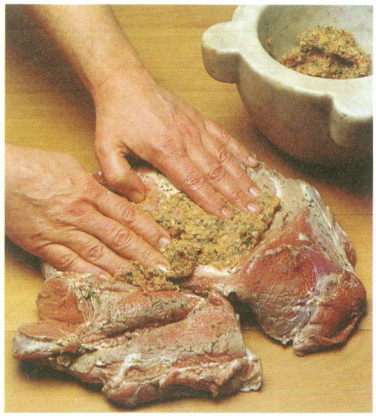


7 **Обжаривание мяса.** Положите обвязанный кусок мяса на сковороду и поместите его в предварительно нагретую до 220° С духовку на 35—45 мин, пока поверхность не станет румяной. Выньте сковороду из духовки. Положите на дно кастрюли кожу жировым слоем вниз. Двумя лопаточками или двумя деревянными ложками, как на фото, переложите мясо в кастрюлю. Ложкой удалите жир из сковороды.

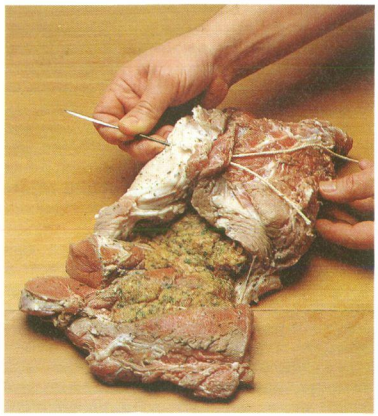
8 **Тушение.** Деглазируйте мясные соки маринадом; полейте мясо полученной жидкостью. Положите в кастрюлю, вокруг мяса, сохраненные кости и наполовину залейте горячим свиным бульоном. Накройте кастрюлю крышкой и поместите в духовку, нагретую до температуры 170° С. Готовьте из расчета 20 мин на каждые 500 г веса. Последние 20 мин готовьте при температуре 200° С, сняв крышку и постоянно орошая мясо.



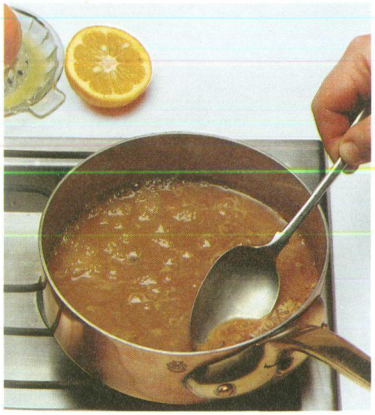
3 **Маринование.** Положите мясо в чашу и добавьте составляющие маринада — на фото: оливковое масло, белое вино, травы, чеснок и порезанные ягоды можжевельника. Оставьте мясо мариноваться на 4 ч при комнатной температуре или с вечера до утра в холодильнике (мясо необходимо несколько раз перевернуть).



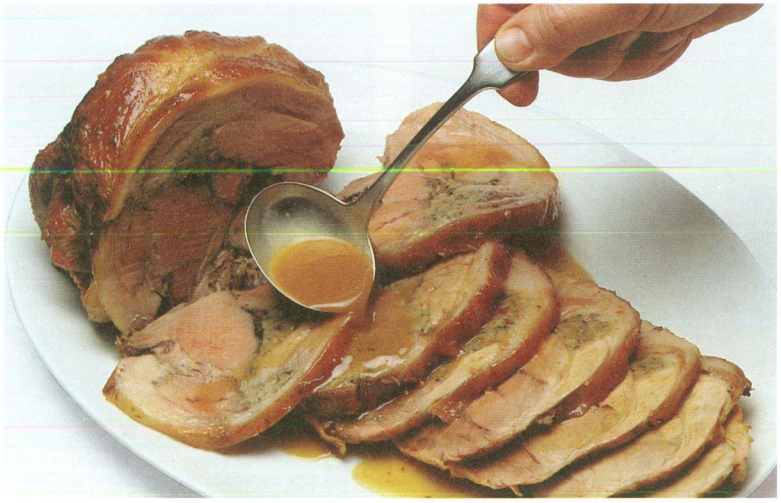
4 **Начинка для мяса.** Выньте мясо из маринада. Дайте маринаду стечь, затем обсушите мясо на ткани или бумажной салфетке и разложите на столе. Маринад процедите и сохраните. Подготовьте начинку — на фото: пастообразная смесь из мелко порезанных обрезков мяса, трав, толченого чеснока, яйца и сухарей *(стр. 17)*. Уложите начинку густым слоем в середине куска мяса.



5 **Кармашек для начинки.** Оставляя участок мяса с лопаточной кости на месте, оберните начинку с трех сторон мясом. Прошейте мясо, которым обернута начинка, закрепив его таким образом, чтобы начинка оказалась как бы в кармашке. Нитку обрежьте, и концы свяжите узлом.



9 **Приготовление соуса.** Переложите мясо на теплое блюдо. Выньте из кастрюли кожу и кости. Процедите жидкость, в которой тушилось мясо, в другую кастрюлю, поставьте ее на огонь и доведите до кипения. Убавьте огонь и сдвиньте кастрюлю наполовину с огня. Снимайте ложкой жир, появляющийся на поверхности соуса в не нагреваемой половине кастрюли. Ароматизируйте соус, добавив апельсиновый или лимонный сок.

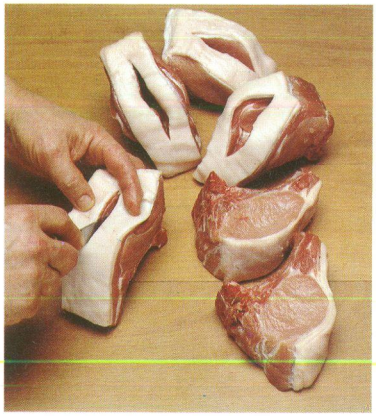


10 **Сервировка.** Удалите нитки, связывающие и прошивающие мясо. Нарежьте мясо толстыми дольками и подавайте на стол, заправленными соусом.♦

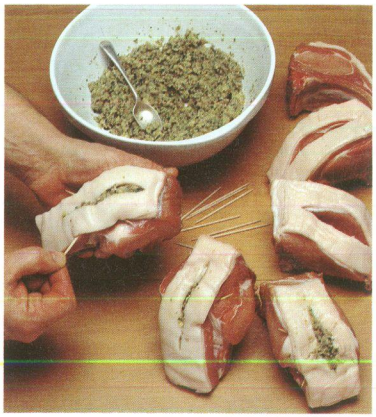
Двойные котлеты: начинка в конверте

Немного фантазии повара, и небольшие куски свинины можно начинить и тушить, получая такие же аппетитные блюда, как и из крупных кусков, обладающих обилием рецептов. Тонкие куски постной свинины можно обернуть вокруг фруктов — чернослива или кураги, например — и тушить в бульоне *(рецепт на стр. 150)*; можно надрезать по всей длине филейные куски и, начинив их ветчиной и сыром, тушить в вине (рецепт на стр. 147).

Среди самых подходящих для начинки кусков — котлеты толщиною в два ребра, «двойные» котлеты. Вырезая в кусках мяса кармашки, вы сможете создать пространство для фруктов или овощей, начинок, основными из которых являются демонстрируемые на фото обжаренные в сливочном масле кусочки яблок или остро приправленная смесь лука и грибов *(рецепт на стр. 122)*. Кармашки с начинкой сшиваются при помощи зубочисток. Не переполняйте кармашки; начинка, включающая сухари, при приготовлении блюда, несколько увеличится в объеме и может вывалиться наружу. Начиненные котлеты тушат в минимальном количестве жидкости: в собственном соку мяса.



1 **Подготовка котлет.** Острым разделочным ножом срежьте излишки сала с «двойных котлет на ребрах», оставив слой толщиной в 5 мм. Прорежьте кармашки в сале и мясе длиной и глубиной 6—8 см.



2 **Начинка котлет.** Приготовьте начинку — на фото смесь на базе Дюкселля. Чайной ложкой наполните кармашки начинкой, начинки не должно быть слишком много, так как в процессе приготовления блюда ее объем увеличится. Чтобы предохранить начинку от высыпания, скрепите кармашки зубочистками; нужно проткнуть по диагонали каждый кармашек двумя зубочистками у границы со слоем сала, чтобы зубочистки скрестились по центру.

3 **Приготовление котлет.** Нагрейте растительное масло в глубокой сковороде. Уложите котлеты в сковороду и обжарьте их с обеих сторон на среднем огне. Убавьте огонь и готовьте котлеты в течение 20 мин, перевернув 2—3 раза. Когда котлеты достаточно подрумянятся, накройте сковороду крышкой и оставьте котлеты тушиться в течение 40 мин, по 20 мин на каждой стороне.

4 **Сервировка котлет.** Выньте лопаточкой готовые котлеты из сковороды. Добавьте немного воды или вина в жидкость, в которой тушились котлеты, увеличьте нагрев и, помешивая мясные соки, произведите деглазирование. Процедите полученную жидкость через сито на котлеты, покрывая их этим соусом. Украсьте блюдо мелко нарезанной петрушкой и подавайте к столу.♦

Квинтэссенция тушения

Тушение свинины, в особенности небольших кусков мяса с ароматными овощами и приправами, представляет широкое поле деятельности для претворения на практике богатой фантазии поваров. Эта сфера включает такие характерные вариации, как рагу в вине по-французски, тушение в пиве и приправленные паприкой гуляши, популярные в Центральной Европе *(рецепты на стр. 131, 139)*.

Обычно для тушения подходят такие части свиной туши, как шейная и лопаточная, и мясо становится нежнее в процессе приготовления на медленном огне.

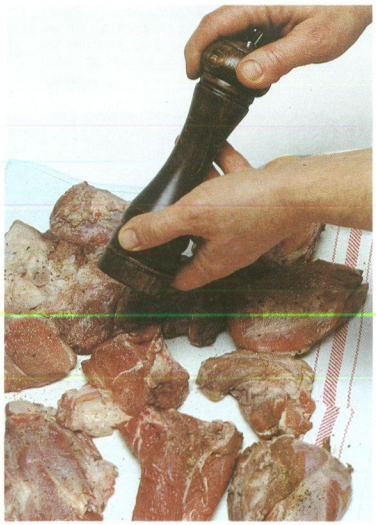
Мясо можно предварительно ароматизировать, поместив его в маринад с вечера до утра, о чем пойдет речь дальше *(рецепт на стр. 131)*. После того как мясо промариновалось, его тщательно просушивают и обжаривают в широкой сковороде. Кроме придания мясу аппетитного цвета, при обжаривании выделяются из него в кастрюлю соки, которые затем можно деглазировать и добавить в жидкость для тушения. Овощи также можно обжарить, чтобы карамелизовать их поверхность.

Используемая в качестве ароматизатора морковь придаст осадкам, оставшимся в сковороде, свой естественный сладковатый вкус. Сладковатый вкус можно получить и при помощи небольшого количества сахара, добавленного в сковороду, после того как из нее извлечены мясо и овощи. Чтобы придать соусу плотность, можно перед деглазированием добавить муки. Деглазирование производите маринадом или белым вином, свиным бульоном или сочетанием того или другого с маринадом, что во всех случаях будет одинаково эффективно.

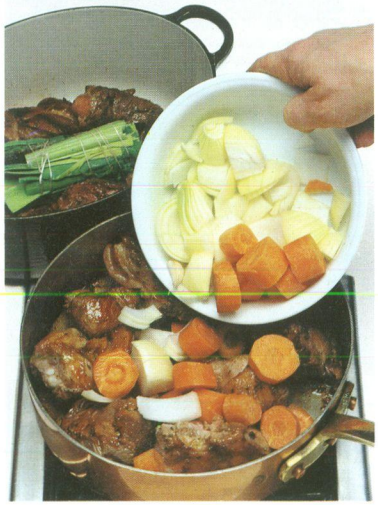
Каштаны, приятная приправа к тушеной свинине: их нежный, мягкий вкус дополняет вкус мяса. Очистите каштаны после того, как другие ингредиенты уже тушатся с мясом; если каштаны положить в кастрюлю раньше, они могут в процессе длительного приготовления полностью развариться.

Вкус и внешний вид тушеного блюда значительно улучшатся, если в последние минуты приготовления удалить жир и всякие пенные образования. К этому времени уже все ароматические вещества будут поглощены мясом. Такие овощи, как порезанная крупными кусками, прокипяченная слегка капуста *(стр. 51)* или глазированный лук *(стр. 67)*, могут быть приготовлены отдельно и добавлены в блюдо, когда соус уже готов.

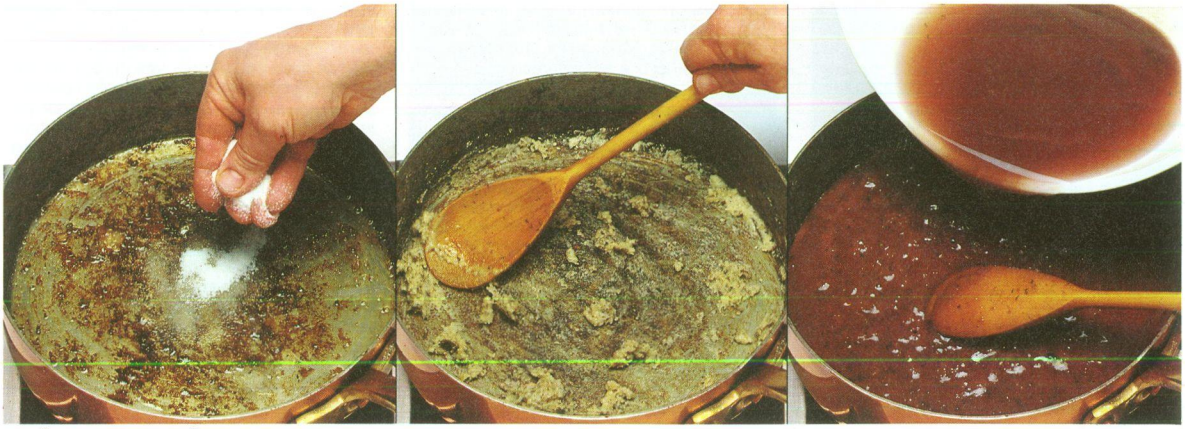
1 **Маринование мяса.** Порежьте мясо крупными кусками и удалите с них жир. Положите куски в глубокую чашу. Добавьте маринад — в данном случае: красное вино, порезанный репчатый лук, петрушка, чабрец, чеснок и лавровый лист. Накройте чашу крышкой и оставьте на ночь при комнатной температуре. Утром процедите маринад через дуршлаг; жидкость сохраните.



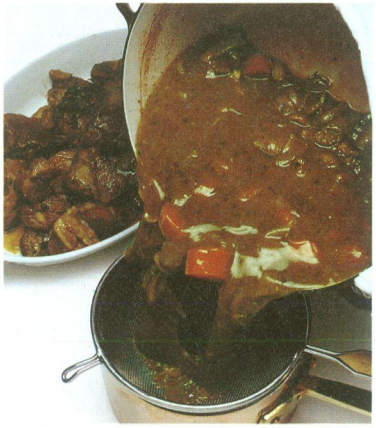
2 **Приправа мяса.** Выньте мясо из дуршлага, удалите с него овощи и травы. Просушите мясо на тканевой или бумажной салфетке. Приправьте мясо солью и перцем. Растопите свиное сало на широкой сковороде на среднем огне. Когда сало начнет кипеть, уложите куски мяса на сковороду. Постоянно переворачивая, подрумяньте мясо в течение 15—20 мин.



3 **Добавление ароматизирующих овощей.** Если ваша сковорода не достаточно большая, чтобы на ней можно было разместить мясо одним слоем, подрумяньте мясо порциями. После того как очередная порция мяса подрумянилась, перекладывайте ее в кастрюлю. Положите в кастрюлю ароматические травы. Когда в сковороде будет последняя порция мяса, положите туда ароматические овощи — на фото: морковь, зубчики чеснока и крупно порезанный репчатый лук — чтобы их слегка подрумянить.

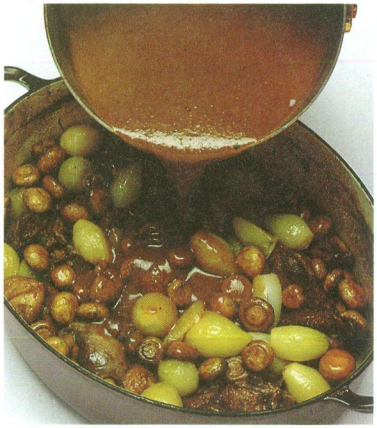


4 **Деглазирование.** После того как последняя порция мяса и овощей попадет в кастрюлю, насыпьте в сковороду пригоршню сахарного песка. Когда сахар начнет приобретать коричневый цвет, добавьте муки и перемешайте, чтобы приготовить Ру. Когда Ру слегка подрумянится, вылейте в сковороду маринад. Доведите до кипения, помешивая жидкость,— соскребая осадки и тщательно перемешивая все это с мукой.

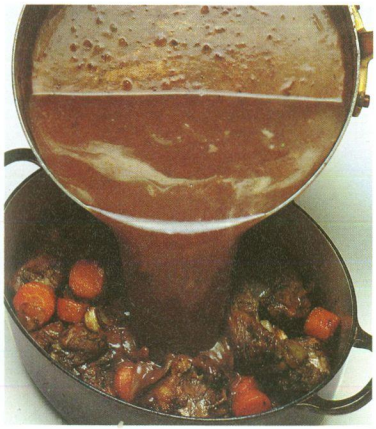


8 **Процеживание.** Когда мясо станет мягким, снимите кастрюлю с огня. Выжмите из ароматических трав оставшиеся соки. Переложите мясо и каштаны в блюдо. Поместите на пустую кастрюлю сито и процедите через него соус. Вновь переложите мясо и каштаны в кастрюлю, накройте крышкой и поставьте в теплое место.

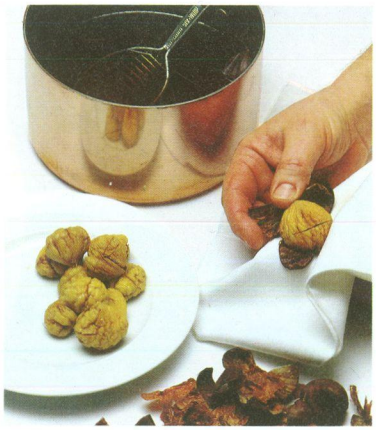
9 **Очистка соуса.** Очистите содержимое сита от моркови. Пестиком продавите оставшиеся в сите лук, чеснок и мелкие кусочки каштанов в кастрюлю. Доведите содержимое кастрюли до кипения, затем сдвиньте ее наполовину с огня. Уберите с поверхности слой жира и накипи, который будет образовываться на не нагреваемой стороне.



10 **Соединение гарнира и соуса.** Положите в кастрюлю с мясом и каштанами обжаренные грибы и глазурованный лук. Когда соус будет очищен от жира и накипи (на это потребуется минут 15), перелейте его в кастрюлю.



5 **Добавление жидкости.** Перелейте жидкость из сковороды в кастрюлю с мясом и ароматическими травами и перемешайте. Добавьте воды или воды и вина — можно примешать немного коньяка — чтобы покрыть слой мяса с овощами. На среднем огне доведите блюдо до кипения, затем отрегулируйте нагрев, так чтобы содержимое кастрюли слегка кипело. Накройте кастрюлю крышкой.

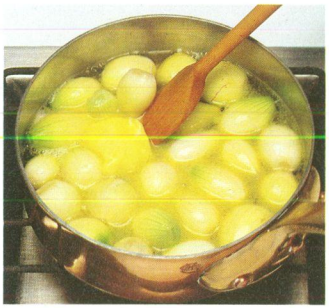


6 **Подготовка каштанов.** Сделайте крестообразный надрез на скорлупе каждого ореха и прокипятите орехи в воде в течение 2 мин. В местах разрезов скорлупа разойдется. Извлекая каштаны по одному из кастрюли и удерживая их, используя ткань, чтобы не обжечь руки, удалите с них скорлупу и горькую кожицу.

7 **Добавление каштанов.** Положите каштаны в кастрюлю, где тушится мясо с овощами, через 45 мин после начала тушения. Накройте кастрюлю крышкой и оставьте тушиться еще на 1 ч. За несколько минут до окончания тушения приготовьте овощной гарнир к блюду — на фото: глазированный лук и целиковые шляпки грибов, обжаренные в масле.

11 **Сервировка блюда.** Накройте кастрюлю крышкой и поставьте ее на тихий огонь. Подержите 15—20 мин, чтобы аромат гарнирных овощей и соуса смешался. Сервируйте прямо из кастрюли. В блюдо можно добавить кубики подрумяненного в сливочном масле хлеба или чеснок, растолченный вместе с порезанной петрушкой.

Гарнир из глазированного лука



Для глазирования мелкие луковицы очищают от шелухи и кладут в кастрюлю, достаточно широкую, чтобы лук улегся одним слоем. Добавляют немного сливочного масла и щепотку сахарного песка. Заливают наполовину водой и, накрыв крышкой, готовят на тихом огне, периодически помешивая содержимое, чтобы избежать пригорания. После пятнадцатиминутной готовки снимают крышку и увеличивают нагрев. Варят еще 5 мин, пока не испарится вода и луковицы не станут покрыты белой блестящей глазурью.

5

Комбинированные способы приготовления свинины

Что делать с кислой капустой

Пироги с разнообразными начинками

Дольки ветчины под хрустящей корочкой

Свиные ушки в хрустящей корочке

Суфле меняет свою форму

Как приготовить вкусный мусс

Три способа использования обрезков

Многообразие применения свиной туши в кулинарии всем хорошо известно: не только тем, что она идет в пищу с пятачка до копыт и хвоста, но и тем, что консервирование, изготовление колбас и копчение делают свинину мясом не одного, а множества сортов. Способы приготовления соответствуют многообразию сортов. Их слишком много, чтобы быть представленными только такой техникой обработки, как жарение, отваривание и тушение, уже описанными в этой книге. Можно, например, создать целый набор новых блюд, комбинируя мясо, приготовленное тем или иным способом. Свинину можно приготовить в тесте самого разнообразного состава: или, поливая ее соусом, запечь, или поджарить с хрустящей корочкой. И есть масса способов использования мясных обрезков, в зависимости от того — много их или мало.

Приготавливая различные части свиной туши тем или иным способом и сервируя их вместе, вы не только даете блюду разнообразие, но и следите за тем, чтобы каждый кусок мяса получил лучшее для него применение. Так, свинина с квашеной капустой *(блюдо, изображенное на соседней стр. и на стр. 70)* готовится из свежей свиной колбасы, тушенной вместе с квашеной капустой, в то время как соленое и копченое мясо готовятся отдельно от них, чтобы их соль не доминировала в готовом блюде.

Дополненное некоторыми продуктами, содержащими крахмал, небольшое количество свинины может стать блюдом, которым насытится большая семья. Можно покрыть сверху или целиком вкусной оболочкой порезанную на дольки, порубленную на мелкие кусочки, пропущенную через мясорубку свинину, что поможет сохранить сочность мяса во время кулинарной обработки, в то время как сама оболочка приобретет золотистый цвет и станет хрустящей *(стр. 72)*. Можно залить жидким тестом наполовину приготовленные колбаски и запекать их в духовке, как это делают англичане, приготавливая свое традиционное блюдо «жаба в норке» *(стр. 77)*. Можно отварить мелкие кусочки мяса, смешанные с мукой, хлебом и яйцами, которые называют клецками, и подавать их к столу как отдельное блюдо или как гарнир к другому блюду *(стр. 82)*.

Ветчина из-за ее резко выраженного, но приятного вкуса является преобладающим ингредиентом в сочетании с другими продуктами при приготовлении блюд с относительно тонким вкусом. Охлажденный мусс, например, приготовленный из ветчины, тщательно протертой через сито, соединенной со сливками и слегка закрепленной смешиванием с содержащим желатин бульоном, подойдет к любому торжественному обеду *(стр. 80)*. Пудинг-суфле, в котором чередуются слои ветчины и смеси со шпинатом, может служить основным блюдом, легким и приятным и, в отличие от более воздушных суфле, может быть переложен из сосуда, в котором было приготовлено любое блюдо для сервировки *(стр. 78)*. И бессчетное число блюд из комбинации ветчины с овощами, приготовленных на гриле или в духовке и подаваемых дышащими жаром под всевозможными оболочками *(стр. 74)*.

Рулет из соленой брюшной части свиной туши, вынуть из кастрюли, в которой он варился вместе с копчеными обрезками, и нарезать дольками. Дольки будут сервированы с толстыми колбасами, приготовленными отдельно с кислой капустой, тушеными в кастрюле с вином и бульоном.

Квашеная капуста — испытанный партнер свинины

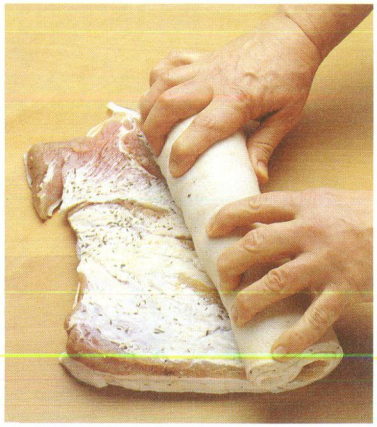
Квашеная капуста — проверенный временем «компаньон» свинины в Центральной Европе. Раньше она служила дополнением к соленой свинине в зимнее время, когда свежее мясо достать было трудно. Естественное сходство ярко выраженного вкуса соленой свинины и слегка кислотного вкуса капусты служат к продолжению старой традиции, хотя в наше время квашеную капусту используют и со свежим мясом. Например, в этой главе речь идет о комбинации квашеной капусты со смесью свежего и прошедшего предварительную кулинарную обработку мяса — соленой поясничной части, копченой передней ноги и свежеприготовленных колбас, но части свиной туши, от которых берутся куски, могут варьироваться по вашему вкусу *(рецепты на стр. 125—126)*.

Резкость вкуса, приобретенная капустой во время квашения, подчеркивается рассолом. Для снижения солености квашеную капусту следует перед началом приготовления блюда промыть и отжать *(п. 3)*; свежеквашенную капусту, у которой очень соленый вкус, можно в течение получаса отмочить в холодной воде.

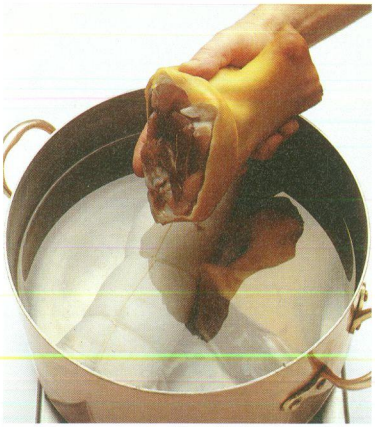
Длительное тушение на тихом огне сделает вкус кислой капусты мягче. В данной главе говорится о кипячении квашеной капусты в мясном бульоне с добавлением небольшого количества белого вина, но есть рецепты, в которых рекомендуют добавлять бокал вишневой водки. Яблоки, репчатый лук и ягоды можжевельника традиционно сопутствуют кислой капусте, придавая ей сладость и аромат.

Куски соленой свинины требуют нескольких часов предварительного вымачивания. В качестве дальнейшей предварительной обработки с целью удалить соль применяют отваривание кусков мяса без капусты, что устранит излишнюю соленость готового блюда. Обладающие мягким вкусом копченые куски свинины можно готовить вместе с квашеной капустой; на фото: кусок брюшной части и копченая передняя нога для удобства отвариваются вместе.

Свежеприготовленные колбаски лучше всего тушить с квашеной капустой, смешивая их вкусовые данные. Так как колбаски требуют относительно мало времени в приготовлении, их можно положить в блюдо на конечном этапе его приготовления. Копченые колбаски можно готовить как вместе с капустой, так и отдельно, кипятя их в воде.



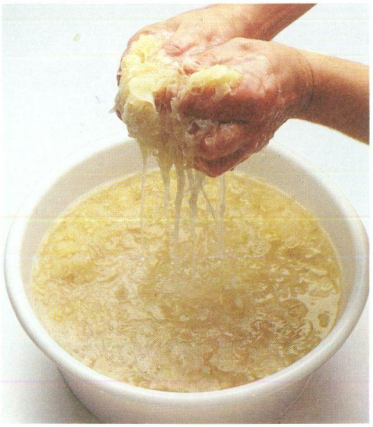
1 **Связывание соленой свинины.** Отмочите в холодной воде кусок соленой свиной брюшины *(о времени отмачивания см. стр. 12)*. Тщательно просушите мясо тканью или бумажной салфеткой, затем скатайте его в рулет. Свяжите рулет ниткой через каждые 5 см. Туго завяжите нитку.



2 **Отваривание кусков свинины.** Положите получившийся рулет в широкую кастрюлю. Залейте его полностью холодной водой. Положите копченые куски — на фото: две передних ноги. Доведите до кипения и, прикрыв крышкой, кипятите на медленном огне до тех пор, пока мясо не станет мягким — примерно 1,5—2 ч со времени закипания.

6 **Заправка бульоном.** Положите в кастрюлю ягоды можжевельника, завязанными в маленький узелок для удобства извлечения после приготовления блюда. Нагрейте бульон *(стр. 14)*. Налейте бульон в кастрюлю, полностью закрыв капусту.

7 **Тушение капусты.** Доведите содержимое кастрюли до кипения, накройте крышкой и тушите на медленном огне в течение 1 1/4 ч. Проколите колбасы, в 2—3 местах каждую, острой иглой и положите их в кастрюлю. Используя деревянную ложку, погрузите их в капусту. Накройте кастрюлю крышкой и готовьте блюдо еще в течение 45 мин.



3 **Промывание квашеной капусты.** Промойте квашеную капусту под струей воды или в чаше с водой; вода должна быть холодной. Попробуйте на вкус содержание соли. Если соли еще много, промойте дополнительно. Руками отожмите капусту. Положите капусту в дуршлаг и готовьте другие ингредиенты.

4 **Начало тушения.** Мелко покрошите луковицу. Растопите сало в большой кастрюле. Держите кастрюлю на тихом огне, и в течение 10 мин подержите в ней лук. По истечении 10 мин положите в кастрюлю квашеную капусту.

5 **Заправка вином.** Полейте капусту и лук большим количеством белого вина. Ложкой перемешайте ингредиенты. Очистите от кожуры и сердцевины яблоко и порежьте его мелкими дольками. Дольки положите в кастрюлю.

8 **Презентация готового блюда.** Снимите кастрюлю с огня. Выньте колбасы и узелок с можжевеловыми ягодами, последние в отходы. Выложите капусту в широкое теплое блюдо, а сверху положите колбасы. Снимите с огня кастрюлю, в которой готовятся рулет и копчености, и выньте содержимое. Удалите с рулета нитку и порежьте его на дольки. Выложите на блюдо с капустой и колбасами нарезанные дольки по краям. Ноги положите на блюдо целиком — их разрежут за столом. Гарнируйте блюдо картофелем, сваренным в кожуре.♦

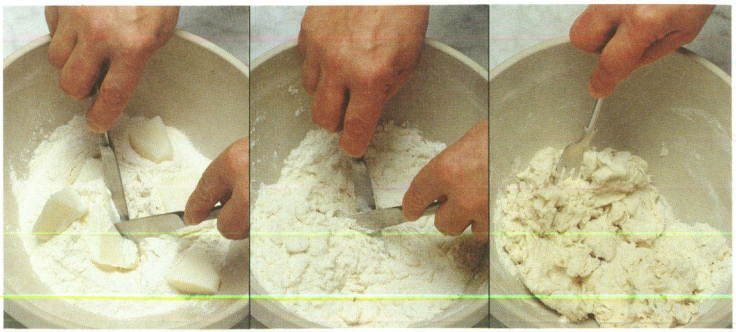
Приготовление мясных пирогов

Традиционные и любимые пироги со свининой — это многообразие вариантов и экспериментов. Их можно приготовить из постного мяса и из обрезков. Мясо можно порезать дольками, мелкими кусочками или пропустить через мясорубку и использовать отдельно или в сочетании с овощами или фруктами. Ингредиенты можно запечь или в металлической посуде под крышкой из тестообразной смеси или целиком обернутыми этой смесью.

В комбинации свинины с яблоками куски постного мяса запекаются под крышкой из теста в глубокой посуде *(рецепт на стр. 152)*. Длинный пирог, о котором речь пойдет тоже в этой главе, представляет в действительности мясной батон с хрустящей корочкой: наружный слой теста оборачивается вокруг слоя пропущенного через мясорубку мяса, которое само имеет начинку внутри из круто сваренных яиц *(рецепт на стр. 153)*.

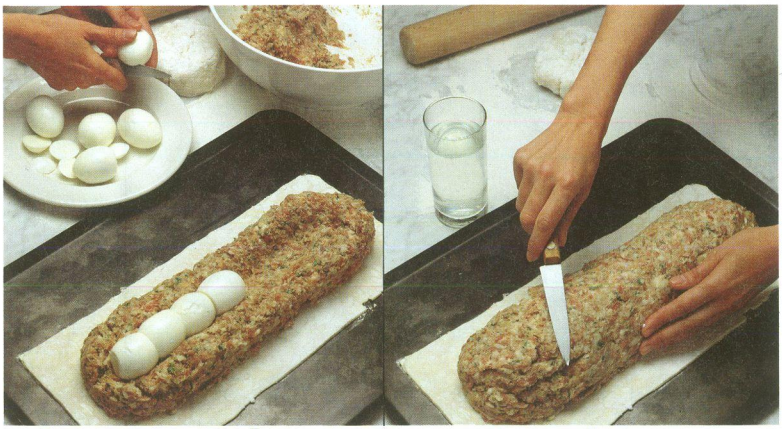
Хотя почти всякое несладкое слоистое тесто может быть использовано для пирогов со свининой, на стр. 166 указан рецепт смеси теста, которое, запекаясь, превращается в необычайно аппетитную и хрустящую корочку. Чем холоднее тесто, тем легче оно поддается обработке. Подержите приготовленное тесто в холодильнике примерно полчаса, его будет легче раскатывать.

Быстро готовящееся тесто с салом



Приготовление теста для хрустящей корочки. Просейте через сито обычную муку и смешайте ее в чаше с солью. Добавьте сало *(см. фото)* или сливочное масло, порезанное мелкими кусочками. При помощи двух ножей раскрошите сало на кусочки размером с горошины для приготовления рассыпчатой смеси с мукой. Добавьте немного воды и перемешайте смесь вилкой. Месите тесто до тех пор, пока оно не превратится в шарообразный кусок. Заверните тесто в пластиковый пакет, чтобы оно не высыхало, и положите в холодильник примерно на полчаса.

Батон с мясной и яичной начинкой

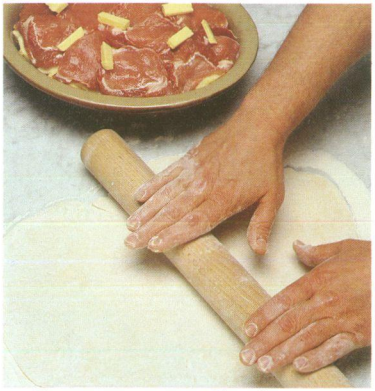


1 **Приготовление начинки.** Приготовьте тесто на сливочном масле. Приправьте свиной фарш порезанными и обжаренными петрушкой и луком. Тонко раскатайте примерно 1/3 часть теста. Положите раскатанное тесто на противень и обрежьте в форме прямоугольника. Выложите на тесто в противне половину фарша в форме эллипса с бортиком по краю, высотою в 2 см. Обрежьте белок на краях круто сваренных яиц до желтка и уложите их в приготовленный в фарше желоб. Посыпьте солью и мускатным орехом. Накройте оставшейся половиной фарша. Выровняйте начинку лезвием ножа, смоченным горячей водой, чтобы избежать прилипания.

2 **Заворачивание тестом.** Для дополнительного аромата на начинку можно положить лавровый лист. Раскатайте оставшиеся 2/3 теста в лист на 8 см шире лежащего в противне. Скатайте его на скалку, а потом со скалки раскатайте его на начинку. Поплотнее прижмите его к начинке. Ножом подравняйте края верхнего и нижнего слоев теста.

Мясо, запеченное с яблочными дольками под крышкой из теста

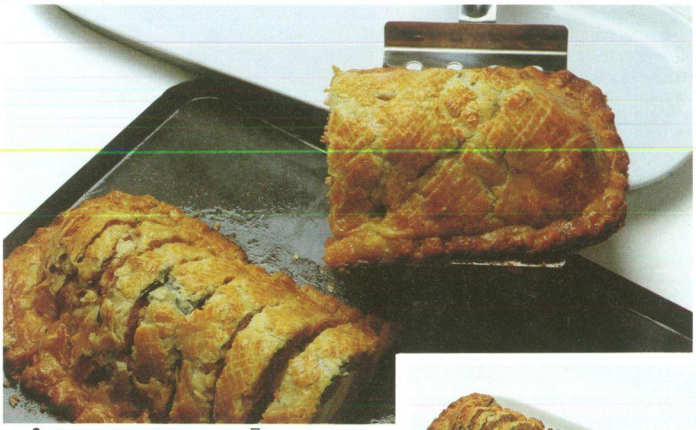
1 **Приготовление начинки.** Приготовьте дольки постной свинины толщиной около 1 см. Очистите яблоки от кожуры и сердцевины и порежьте мелкими дольками. Уложите куски мяса на дне глубокой посуды для приготовления пирога, на мясо положите слой яблочных долек. Посыпьте солью, перцем и мускатным орехом. Заполните блюдо доверху, чередуя слои мяса и яблок.



2 **Раскатывание теста.** Налейте в приготовленную начинку сухого белого вина на 1/2 посуды, сверху положите маленькие кусочки масла. Скалкой раскатайте тесто в лист, немного превышающий площадь верха блюда и толщине в 3 мм. Смочите края блюда водой, затем положите на блюдо тесто.

3 **Запекание и сервировка.** Подравняйте лист теста так, чтобы он выступал за края блюда на 2,5 см. Подверните, складывая вдвое, края теста, сделайте гофрирование по краю и загните их за края блюда. Проделайте отверстие в тесте, чтобы мог выходить пар. Для глазурования пирога обмажьте его смесью яйца с водой. Готовьте в печи или духовке при температуре 180° С в течение 1,5 ч. К столу подавайте в горячем виде.♦

3 **Глазурование теста.** Большим и указательным пальцами соедините края слоев теста, создав ребристую кайму. Кистью обмажьте поверхность теста смесью разбитого яйца и воды. При желании на тесте можно сделать рисунок вилкой. В середине батона сделайте прорезь для выхода пара.



4 **Запекание и сервировка.** Поставьте противень в духовку, нагретую до 170° С. Через 45 мин накройте батон фольгой, чтобы корочка не подгорела. Бумажными салфетками промокните выступивший жир и готовьте еще в течение 45 мин. На стол этот пирог подается либо на противне, либо на отдельном блюде.♦

Корочка из соуса на ветчине

Для многих людей корочка на мясном блюде ассоциируется с зажаренными сухарями, покрывающими мясо. Но корочку можно получить и при помощи сливок, добавленных в соус, который подрумянится от жара и без сухарей.

Ломти ветчины по своей форме, строению тканей, аромату и вкусу превосходно подходят для приготовления деликатесного блюда. Толсто порезанная ветчина укладывается в блюдо, покрывается соусом и быстро подрумянивается на гриле или в духовке. В тонкие ломтики, перед тем как полить их соусом, можно завернуть начинку.

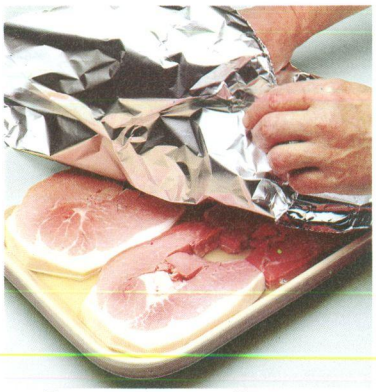
Толстые ломти ветчины, предназначенные для быстрого обжаривания в оболочке, можно перед заливанием соусом прогреть. Чтобы ветчина не стала сухой, полейте ее небольшим количеством вина и нагревайте на медленном огне в закрытой посуде. В данной главе описывается, как ломтики, приготавливаемые таким образом, покрываются комбинацией из лука-шалота, помидоров, грибов и сливок, сгущенных в достаточной степени *(рецепт на стр. 161)*.

Тонкие ломтики ветчины, в буквальном смысле, эластичнее. На фотографиях, демонстрируемых справа *(рецепт на стр. 159)*, корочка на таких ломтиках, включающих начинку из обваренных черемши и кабачков, получается от покрытия их простым белым соусом, который через 30 мин нахождения в горячей духовке подрумянивается и превращается в тонкую золотистую корочку.

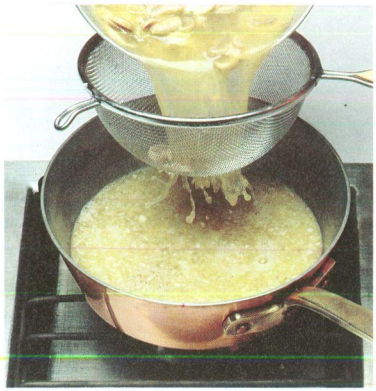
Основа составляющих для получения корочки импровизирована: овощные ингредиенты могут варьироваться по вкусу. Например: тушеный цикорий или обваренная спаржа могут заменить черемшу. А стебли черемши и спаржи следует связать в пучок во избежание обламывания тонких частей во время обваривания. Также для начинки можно использовать шпинат или листья чертополоха, обваренные и мелко порезанные.

Овощи, выбранные для смеси, которая должна покрыться хрустящей корочкой, должны быть прежде всего освобождены от лишней влаги, чтобы готовое блюдо было плотным и вязким. Кабачки солят и выдерживают в течение 30 мин, чтобы удалить из них лишнюю влагу; после кипячения шпинат или листья чертополоха погружают в холодную воду, а затем отжимают насухо.

«Шуба» из томатов со сливками

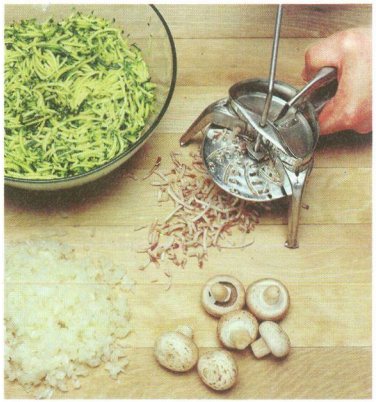


1 **Прогревание ветчины.** Нарежьте ломти ветчины толщиной около 1 см. Срежьте излишки сала, оставив бортик шириной 1 см. Положите ломти на жаровню и полейте их белым вином. Оберните жаровню фольгой, чтобы ограничить испарение, и поставьте в духовку, прогретую до температуры 150° С.

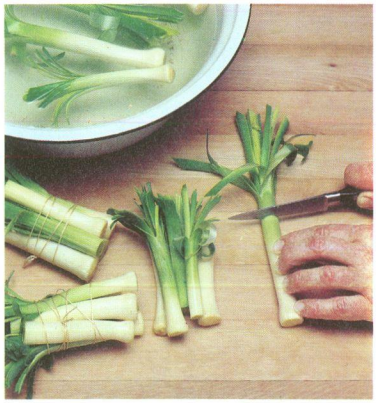


2 **Приготовление соуса.** Порежьте грибы и положите в кастрюльку с водой вместе с сливочным маслом и лимонным соком, добавьте соли. Накройте крышкой и доведите до кипения, затем снимите кастрюльку с огня. В сковороду положите мелко порезанный лук-шалот, добавьте немного белого вина и поставьте на сильный огонь. Процедите жидкость из кастрюльки в сковороду и доведите до кипения.

Ветчина с начинкой из черемши с сыром



1 **Приготовление начинки.** Просолите порезанные кабачки в течение 30 мин. Отожмите их и обжарьте в сливочном масле в течение 7—8 мин. На второй сковороде обжарьте порезанный репчатый лук в сливочном масле до мягкого состояния. На третьей сковороде поджарьте в сливочном масле пропущенные через терку грибы, пока не испарится жидкость. Смешайте в отдельной чаше приготовленные овощи с порезанной петрушкой, перцем и лимонным соком.



2 **Отваривание черемши.** Приготовьте белый соус *(рецепт на стр. 165)* и доведите его до кипения. Надрежьте листья черемши вдоль стебля немного ниже того места, где листья начинают расходиться, и отмочите в воде в течение 15 мин, чтобы удалить сор. Порежьте стебли черемши поперек, в соответствии с размером долек ветчины. Свяжите черемшу в пучки и обварите их в подсоленной воде в течение 10 мин.

3 **Заключительный этап приготовления соуса.** Уменьшите нагрев. Положите в сковороду очищенные от кожуры и семян и мелко нарезанные помидоры, перемешайте и готовьте в течение 20 мин. Проверьте, не осталось ли вина в жаровне; если осталось, перелейте в сковороду, а жаровню вновь поставьте в духовку. Добавьте в соус густых сливок и подержите на огне 5—10 мин, пока соус не загустеет.

4 **Заливка соусом ветчины.** Попробуйте соус на вкус, чтобы убедиться в достаточности приправ, положите в него кусочек сливочного масла и перемешайте с грибами. Выньте из духовки ветчину и уберите фольгу. Ковшиком залейте ветчину соусом, поставьте жаровню на горячий гриль на 1—2 мин, чтобы поверхность начала подрумяниваться.

5 **Сервирование блюда «под шубой».** Жаровня подается к столу в горячем виде. Широкой лопаточкой вынимаются ломти ветчины с покрывающим их соусом. Соус, оставшийся в жаровне, ложкой разложите на ломти ветчины.♦

3 **Приготовление рулетов.** Развяжите пучки черемши и поместите их на ткань просохнуть. Уложите слой начинки на дно жаропрочного блюда. На каждый ломтик ветчины положите два стебля черемши и столовую ложку начинки; скатайте ветчину вокруг начинки и уложите рулет в блюдо, швом вниз.

4 **Заливка рулетов соусом.** Посыпьте рулеты зернами зеленого перца. Снимите с огня белый соус и положите в него протертый через терку сыр. Перемешайте полученный соус ложкой. Залейте рулеты сырным соусом.

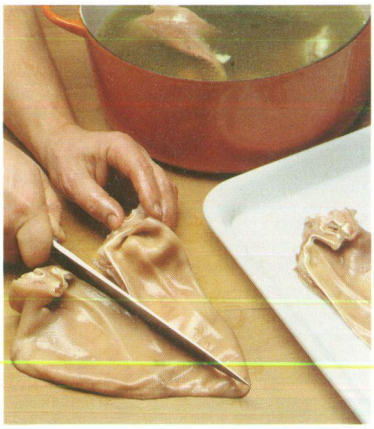
5 Обваривание рулетов. Дополнительно посыпьте тертым сыром покрытые соусом рулеты. Положите на соус кусочки сливочного масла, затем поместите блюдо в духовку, прогретую до 200° С, на 30 мин. Подавайте к столу в горячем виде.♦

Свиные ушки под хрустящей корочкой

Свиные ушки и ножки, в которых много желатина, превосходно подходят для блюда с поджаристой корочкой. Их поливают растопленным сливочным маслом, после того как посыпают сухарями, и при нагревании они покрываются румяной корочкой, которая приятно контрастирует с мягким мясом под ней. Слой горчицы, нанесенный до сухарей, придает блюду остроту.

И уши и ножки требуют тщательной очистки перед кулинарной обработкой. Опалите волоски и щетину на открытом огне, затем хорошо промойте ушки и ножки в холодной воде. До того как их покрыть слоем, который превратится в хрустящую корочку, ушки и ножки требуют длительной кулинарной обработки: ушки *(рецепт на стр. 161)* следует отваривать в течение 2 ч; ножки *(рецепт на стр. 169)* — не менее 4 ч, чтобы смягчить их жесткую кожу.

Чтобы ушки и ножки стали ароматнее, дайте им остыть в их бульоне. Чтобы они равномерней прогрелись и чтобы их легче было обваливать в сухарях, разделите их вдоль пополам. Корочка запекается одинаково хорошо и в горячей духовке, и на гриле.



1 **Отваривание ушей.** Очистите уши и положите их в широкую кастрюлю. Залейте их пряным отваром *(рецепт на стр. 167)*. Доведите до кипения, удаляя образовывающуюся пену. Кипятите уши на слабом огне, в частично прикрытой кастрюле, около 2 ч. Затем снимите с огня и оставьте остывать в бульоне. Когда ушки остынут, разрежьте их вдоль пополам и уложите на поднос.

2 **Выдерживание ушей под гнетом.** Залейте уши в подносе их бульоном, это придаст мясу аромат и вкус и сохранит его цвет. Положите на ушки тяжелую широкую доску, чтобы выровнять их перед обжариванием. На доску можно поставить груз. Чтобы мясо ушей приобрело нужную структуру, поместите поднос в холодное место на 3—4 ч, пока жидкость не превратится в желе.

3 **Начальная стадия покрытия ушек.** Погрузите ушки в теплый бульон, чтобы растопить желе; желе, оставшееся на подносе, тоже можно выложить в теплый бульон. Обмажьте одну сторону ушка горчицей, положите этой стороной ушко на панировочные сухари и крепко прижмите, то же самое проделайте и с другой стороной.

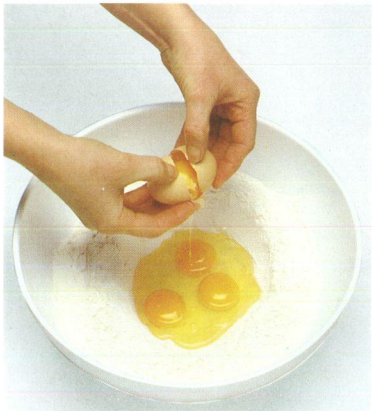
4 **Конечная стадия покрытия ушек.** Растопите сливочное масло в маленькой кастрюльке на слабом огне. Возьмите ушко и полейте одну его сторону маслом, уложите ушко этой стороной на жаровню, после того как все ушки уложены, полейте их маслом с другой стороны.

5 **Обжаривание ушек.** Поставьте жаровню в духовку, нагретую до 200° С. Через 10 мин выньте жаровню. Если панировка не подрумянилась, подрумяньте ушки на гриле в течение 1—2 мин каждую сторону. К столу подавайте в горячем виде. На фото: ушки гарнированы жерухой.♦

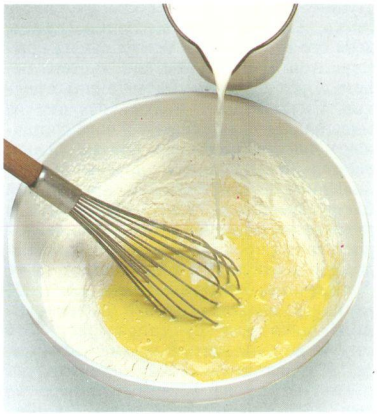
Колбаски, запеченные в тесте

В той или иной форме тесто играет важную роль в блюдах со свининой. Тонкий слой теста, например, используется в приготовлении блинчиков с начинкой из ветчины *(рецепт на стр. 160)*. Более толстый слой может стать оболочкой для приготовления небольших кусков свинины во фритюре *(стр. 28)*. Самой популярной из всех комбинаций свинины с тестом является пудинг. Его можно приготовить, смешивая мясо и ароматизаторы с тестом и запекая в духовке, как это делают французские фермеры, называя блюдо «пунти» *(рецепт на стр. 156)*. Можно смешать тесто с горячим жиром — лучшим примером этого способа может служить традиционное блюдо из колбасок, о котором речь пойдет в этой главе *(рецепты на стр. 155, 156)*.

Колбаски требуют большего времени приготовления, чем тесто, и их можно предварительно подрумянить в сале. Следите за тем, чтобы сала не было слишком много, когда кладете в жаровню тесто, а то блюдо получится слишком жирным. Тесто начнет печься, войдя в соприкосновение с салом, оно поднимется, обволакивая колбаски пышным, румяным слоем.



1 **Приготовление теста.** Смешайте муку со щепоткой соли и просейте через сито в большую чашу. Сделайте углубление в середине муки и разбейте туда несколько яиц. Метелочкой перемешайте муку с яйцами, делая движение от середины чаши к краю.



2 **Перемешивание теста.** Когда муку перемешаете с яйцами, налейте в чашу молока, перемешайте метелочкой, чтобы не было комков. Молока нужно столько, чтобы тесто получилось жидким. Растопите на жаровне кусок сала. Проколите колбаски в 2—3 местах и положите в жаровню. Поставьте жаровню в духовку с температурой 200° С.

3 **Запекание.** Через 25 мин колбаски подрумянятся. Выньте жаровню. Удалите из жаровни излишки жира, оставив только тонкий слой на дне. Залейте колбаски тестом и вновь поставьте жаровню в духовку. Блюдо будет готово через 35 мин, когда тесто превратится в хрустящую и румяную корочку.♦

Пудинг-суфле

Пудинг-суфле имеет большую плотность, чем обычное воздушное суфле, хотя его и готовят из тех же самых компонентов: яичных желтков, густого белого соуса и сильно сбитых яичных белков. Смешанные с мелким фаршем из мяса или овощей, желтки и соус составляют плотную основу; сбитые белки, тщательно смешанные с другими ингредиентами, создают покров, придающий блюду пышность. Смесь запекается в духовке на медленном огне, становится достаточно прочной и может быть переложена в блюдо для сервировки.

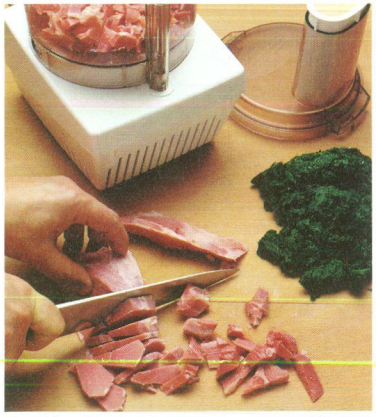
Ветчина, благодаря своему приятному вкусу, является лучшей частью свиного мяса для пудинга-суфле, хотя можно использовать и другие части мяса. Но деликатесом считается только пудинг-суфле из ветчины *(рецепт на стр. 158)*. Чередуя слой суфле с ветчиной со слоем на базе свежих овощей, о чем пойдет речь ниже, вы можете приготовить многослойный пудинг, в котором контрастируют вкус и цвет.

В этой главе приводится пример того, как слой с ветчиной чередуется со слоем из отваренного и отжатого насухо шпината. Шпинат можно заменить листьями чертополоха, обработанными так же, как шпинат, или кабачками, предварительно посоленными, просушенными и кратковременно обжаренными, как показано на стр. 74.

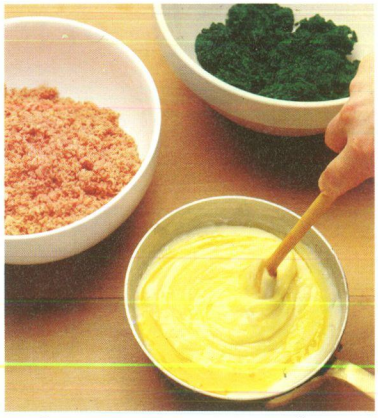
Какие бы ингредиенты вы ни использовали, пышность пудинга будет зависеть от количества воздуха, которое будет содержаться во взбитых яичных белках. Проволочная метелочка способствует максимальному насыщению воздухом сбиваемых белков. Медная посуда тоже в данном случае весьма эффективна: входя в химическую реакцию с белками, она создает более твердые воздушные пузырьки.

Смешивайте взбитые белки с другими ингредиентами как можно осторожнее. Ложка яичного белка, предварительно положенная в смесь, чтобы ее осветлить, облегчает смешивание оставшихся белков со смесью без потери воздуха.

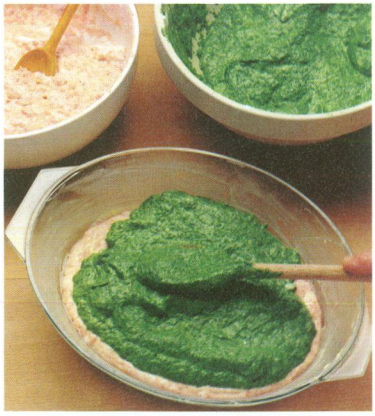
В процессе запекания пудинг-суфле не будет настолько увеличиваться в объеме, как воздушное суфле. Однако и опадет он ненамного, поэтому нет необходимости сразу же подавать его к столу. Вообще следует подержать его некоторое время, пока слои остывают и закрепляются, вне сервировочного блюда и лишь затем положить на блюдо и подавать к столу.



1 **Подготовка ветчины и шпината.** Приготовьте белый соус *(рецепт на стр. 165)*. Пока соус готовится, обмойте шпинат, удалив стебли и увядшие листья. Положите шпинат в кипящую воду на 1 мин, обсушите и отожмите его насухо. Мелко нашинкуйте шпинат. Приготовьте из ветчины мелкий фарш, пропустив ее через мясорубку или другим способом.

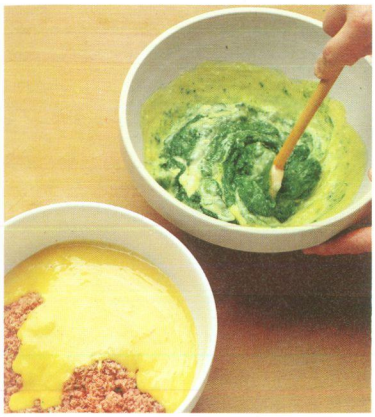


2 **Заправка яичными желтками.** Когда соус будет готов, поставьте его в сторонку остыть. Положите ветчину и шпинат в разные чаши. Разбейте яйцо, белок вылейте в пустую большую чашу, а желток в соус, перемешайте желток с соусом деревянной ложкой. То же самое проделайте с остальными яйцами.

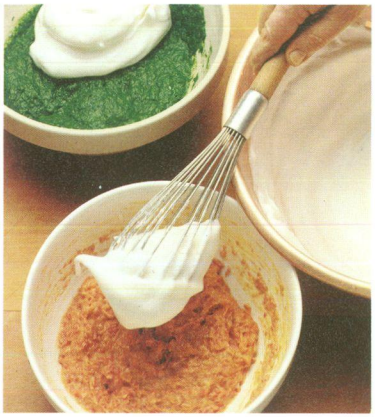


5 **Укладывание слоев.** Смажьте сливочным маслом дно сковороды. Отрежьте кусок жиронепроницаемой бумаги размером с дно сковороды, намажьте с одной стороны маслом и положите на дно сковороды этой стороной вверх. Уложите в сковороду слой смеси с ветчиной, затем слой смеси со шпинатом. Чередуйте слои, пока сковорода не будет заполнена на 2—3 см ниже краев.

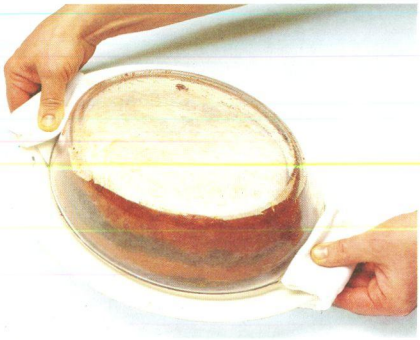
6 **Запекание пудинга.** Поместите сковороду в духовке с температурой 180° С. Снизьте температуру до 150° С и пеките в течение 40 мин, пока пудинг не вздуется и не станет упругим на ощупь. Выньте пудинг из духовки и дайте ему отстояться в течение 1—2 мин.



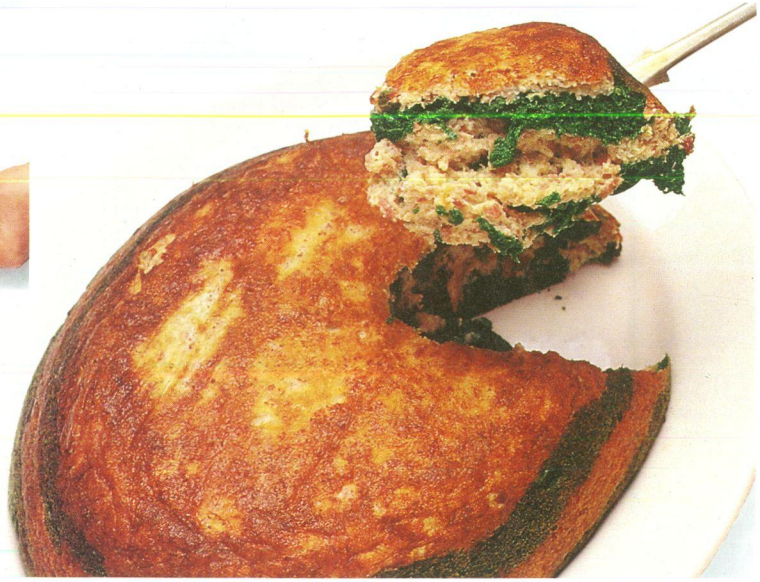
3 **Перемешивание с соусом.** Половину смеси соуса с желтком перелейте в чашу с ветчиной, вторую — в чашу со шпинатом. Деревянной ложкой перемешайте смеси в каждой чаше.



4 **Добавление яичных белков.** Производя метелочкой движения «восьмеркой», взбейте белки в густую пену. Положите небольшое количество в каждую из чаш со смесями и тщательно перемешайте рукой. Половину оставшегося белка положите в чашу со смесью с ветчиной, другую половину в чашу со смесью со шпинатом и аккуратно перемешайте каждую смесь.



7 **Сервировка пудинга.** Пройдите лезвием ножа вдоль пудинга и краев сковороды. Накройте сверху пудинг теплым блюдом. Крепко держа вместе блюдо и сковороду, переверните сковороду кверху дном. Снимите бумагу и подавайте пудинг на стол, нарезав аккуратно кусок, чтобы были видны чередующиеся прослойки.♦

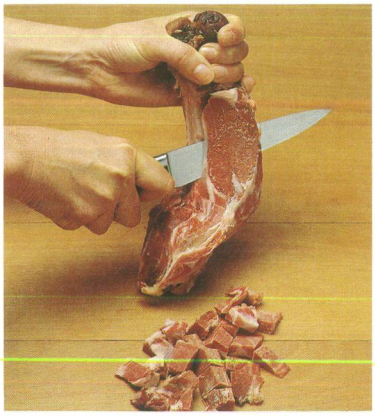


Мусс из пюре

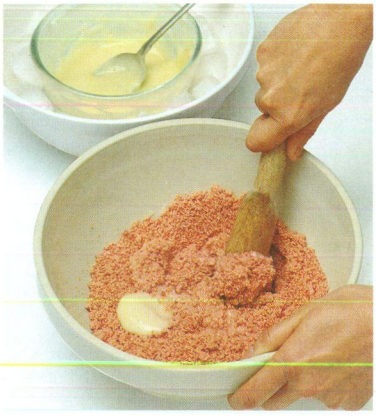
Один из самых практичных способов использования небольшого количества свиных обрезков — превратить их в холодный мусс. Чаще всего для этих целей используют обрезки от соленого окорока *(рецепт на стр. 158)*, но можно использовать и обрезки от кусков свежей свинины, идущих для тушения или жарения.

Строгих рецептов для ингредиентов мусса нет. В дополнение к мясу вам понадобится немного соуса, плотного бульона *(стр. 14)*, что сгустит и свяжет ингредиенты, и взбитые сливки, которые придадут муссу его легкость. Из ветчины делают фарш, затем смешивают с соусом; в приводимом рецепте используется Велуте, но его можно заменить белым соусом *(рецепт на стр. 165)*. Увлажненная таким образом ветчина для нежности протирается через сито.

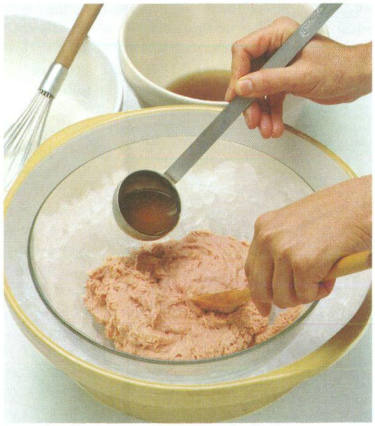
Обращенный в желе бульон придает муссу форму, предохраняет его от прилипания к посуде и делает покрытие блестящим. Другая часть бульона смешивается с протертой ветчиной, чтобы сделать из нее гель. Наконец, в еще жидкую смесь добавляются сливки. Сливки должны быть взбиты лишь слегка, если их взбить круто, готовое блюдо получится сухим и слишком пышным.



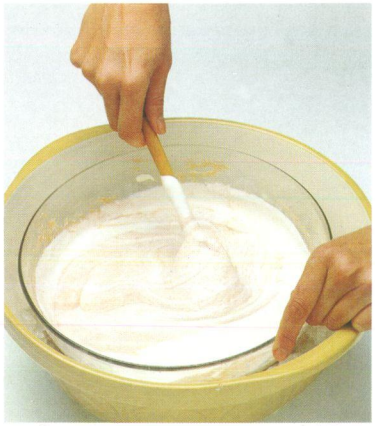
1 **Приготовление фарша из ветчины.** Срежьте ножом ветчину с кости. Удалите жир. Порежьте мясо на мелкие кусочки и проверните их на мясорубке. Фарш положите в большую чашу для смешивания.



2 **Смешивание с соусом.** Приготовьте густой соус Велуте *(стр. 15)*. Перелейте соус в какую-нибудь чашу и поставьте ее в другую чашу побольше, содержащую лед. Чтобы не появилась пленка, постоянно помешивайте соус, пока он не остынет. Кладите соус порциями по одной ложке в фарш, перемешивая каждую порцию ложкой или пестиком.



5 **Добавление бульона.** Взбейте метелочкой сливки. Остаток бульона добавьте в смесь Велуте и фарша. Перемешайте деревянной ложкой, чтобы бульон разошелся в смеси.

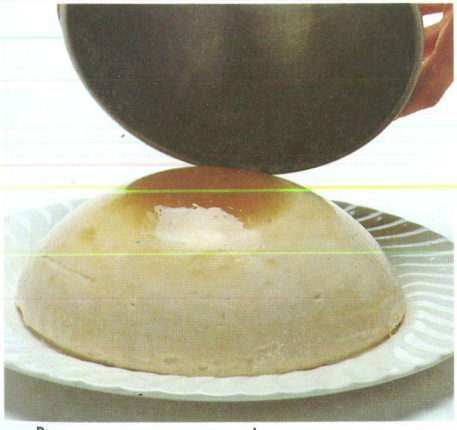


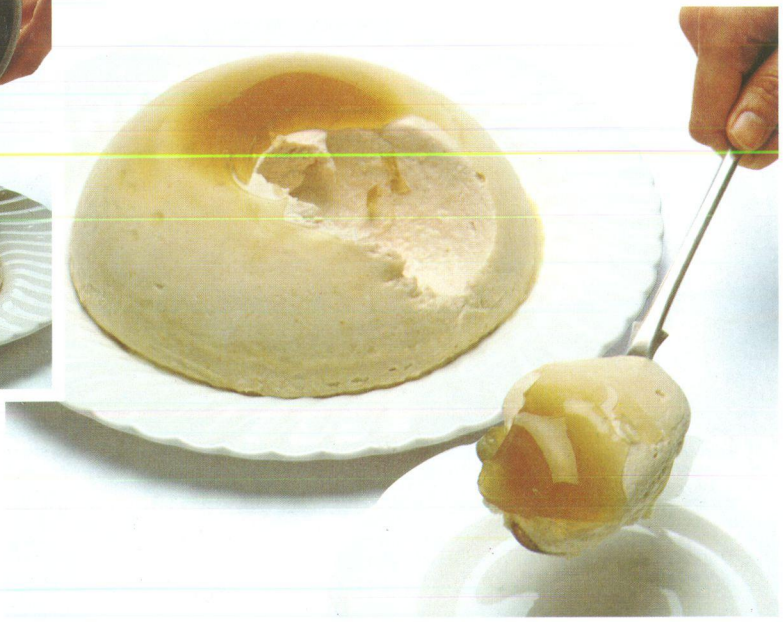
6 **Вымешивание пюре со сливками.** Переложите сливки в пюре до того, как бульон загустеет. Перемешайте все деревянной ложкой так, чтобы тесто получилось без комков.

7 **Заполнение формочки.** Переложите тесто в формочку. Выньте формочку из чаши со льдом и осторожно охлопайте ее с боков, чтобы тесто плотно улеглось. Поставьте формочку в холодильник на 4 ч, чтобы мусс стал твердым.

3 **Приготóвление из смеси пюре.** Кладите по одной ложке смеси фарша из ветчины и Велуте на сетку сита и, используя скребок, протирайте эту смесь в тарелку. Переложите протертую смесь в чашу, установленную на лед. Счистите скребком протертую смесь с нижней части сетки и положите ее в чашу, установленную на лед.

4 **Смазывание формочки.** Растопите на медленном огне застывший бульон. Установите металлическую формочку в чашу с мелко наколотым льдом и налейте в формочку ковшик бульона. Вращайте чашу с формочкой так, чтобы бульон заливал все внутреннее пространство формочки. Продолжайте вращение до тех пор, пока внутренняя поверхность формочки не покроется тонким ровным слоем желе. Формочку после этого оставьте в чаше со льдом.



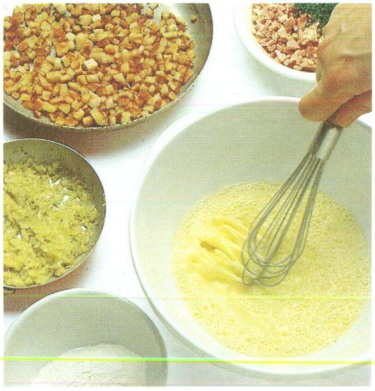


8 **Выкладывание мусса из формочки.** Чтобы извлечь мусс из формочки, погрузите формочку в горячую воду почти до краев, затем быстро выньте из воды и оботрите снаружи полотенцем. Положите широкое блюдо кверху дном на формочку. Переверните формочку вместе с блюдом вверх дном и снимите с мусса формочку. Порции накладывайте ложкой.♦

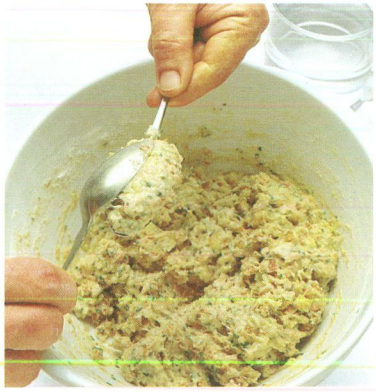
Клецки из обрезков

Часто служа гарниром, клецки и сами могут стать основой блюда, если для их приготовления использовать значительное количество мяса. На данных фотографиях показано, что используется ветчина *(рецепт на стр. 157)*, но ее можно заменить обрезками любой части свежего мяса. Вручную покрошите мясо крупно, чтобы клецки имели прочное внутреннее строение.

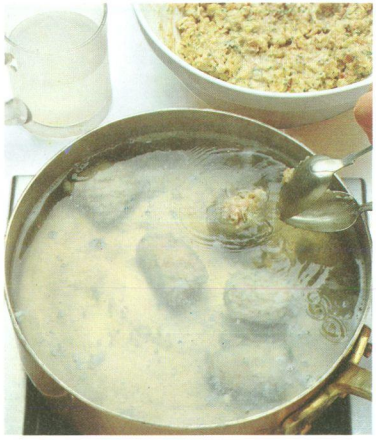
Клецки всегда включают крахмал, который связывает мясо и ингредиенты, а также какую-нибудь жидкость или жир и ароматические добавки. В этой главе говорится о смеси ветчины с мукой и сухарями, обжаренными для придания блюду хрустящего вкуса. Яйца и молоко используются для связи, а петрушка и лук — для вкуса и аромата. Вместо крахмала можно использовать рис или картофель; молоко может быть заменено бульоном или водой; травы и приправы могут добавляться по вашему вкусу. Чтобы клецки сохраняли свою форму, их следует обваривать в бульоне или воде, пока не станут твердыми. Обваривайте на слабом огне, сильное кипячение может привести их к развариванию. Сервировать их можно отдельно, а можно — под белым соусом, с петрушкой или томатным пюре, а также кратковременно обжарив в духовке.



1 **Приготовление ингредиентов.** Порежьте хлеб на кубики размером 5 мм и обжарьте их в масле до золотистого цвета. Потушите в масле крупно порезанный репчатый лук. Взбейте яйцо с молоком, при желании можно добавить дополнительно желток, еще вам понадобятся мука, травы — на фото: петрушка — и порезанная кубиками ветчина.



2 **Формовка клецек.** Перемешайте хлеб и лук с молоком и яйцами. Добавьте ветчину и петрушку. После того как хлеб слегка впитает жидкость, добавьте немного муки и перемешивайте, пока смесь не станет твердым тестом. Добавьте две ложки воды, чтобы она не прилипала к краям. Наберите ложку теста, а другой ложкой придайте ему форму яйца.



3 **Погружение клецек.** Одной ложкой столкните клецку с другой в горячую, но не кипящую подсоленную воду. Перед тем как вылепить следующую клецку, погружайте ложку в воду. Повторяйте до тех пор, пока не закончится тесто. Клецки по мере готовности будут увеличиваться в объеме. Чтобы они не слиплись друг с другом, готовьте их партиями.

4 **Сервировка.** Накройте кастрюлю с клецками крышкой и добавьте огня, чтобы вода была на грани спокойного кипения. Клецки будут готовы через 15—20 мин; по мере готовности они будут всплывать на поверхность. Вынимайте их шумовкой и, положив на нагретую тарелку, сразу же подавайте к столу. Или положив их на теплостойкое блюдо, полейте белым соусом *(рецепт на стр. 165)*, посыпьте сухарями и запеките в течение 5—10 мин в духовке, нагретой до температуры 220° С, до румяной поверхности.

Антология рецептов

221 рецепт приготовления свинины отобран издателями и консультантами в этой Антологии из лучших публикаций за последние три столетия. Авторами считаются 132 кулинара, начиная с XVIII столетия, с англичанок миссис Ренделл и миссис Ханна Глясс и вплоть до таких известных в современном мире, как Жак Пепен и братья Труагро. Рецепты охватывают все аспекты свиной кулинарии, от обычного жарения на вертеле до разнообразно ароматизированного тушения, и представляют 34 национальные кухни начиная со Средиземноморской Европы и кончая Китаем и Дальним Востоком. Многие из рецептов взяты из редких и уже не издающихся книг, имеющихся в частных коллекциях, значительная их часть никогда прежде не издавалась на английском языке. Каким бы ни был источник рецепта, особое внимание в Антологии уделяется технике приготовления и ароматизации, которые улучшают естественные качества мяса.

Так как авторы самых старых рецептов не указывали пропорции ингредиентов, в Антологии этот недостаток устранен. По мере возможности издатели делали вводные замечания курсивом. Для устаревших названий были введены современные термины, но для того, чтобы сохранить колорит оригинальности и создать реальную Антологию, авторы текстов стремились вносить как можно меньше изменений, в некоторых случаях даны дополнительные пояснения, а там, где описание техники приготовления блюда несколько неясно, читатель может, заглянув в начало книги, найти соответствующие пояснения данного метода словами и на иллюстрациях.

Кулинарные термины и названия компонентов, которые могут быть незнакомы читателю, объясняются в объединенном Указателе и Словаре, помещенном в конце книги. Так как традиции восточной кулинарии довольно обширны и разнообразны, были проявлены особые старания, чтобы включить как можно больше рецептов восточной кухни. В некоторых из этих блюд содержатся экзотические и неизвестные многим европейцам ингредиенты, которые подробно описываются в Словаре.

Для удобства порядок подачи материала в Антологии соответствует тому, который выбран для описания методов кулинарной обработки в начале книги. Рецепты стандартных блюд — бульона, теста, рассола и основных соусов даются в конце Антологии. Элементы сервировки, включенные в рецепты некоторых блюд, являются, конечно, не обязательными. Список ингредиентов дается в порядке их использования, а основной продукт всегда упоминается первым. Единицы измерения даются в системе метрических мер.

Начинки и маринады 84

Приготовление колбасок 86

Жарение на сковороде 89

Жарение на открытом огне 99

Отваривание 113

Тушение 120

Пироги, пудинги и суфле 151

Комбинированные блюда 159

Стандартные блюда 165

Начинки и маринады

Начинка из изюма для молочного поросенка

Изюм	125 г.
Порезанные на кусочки печень, легкие, сердце и почки молочного поросенка	
Порезанный на кусочки некопченый бекон	125 г.
Крупно порезанная большая луковица	1 шт.
Крупно порезанная морковь	1 шт.
Крупно порезанный стебель сельдерея	1—2 шт.
Крупно порезанный корень сельдерея	1/2
Крупно порезанный корень петрушки	1/2
Порезанная зелень петрушки	2 ст. л.
Крупно нарезанный пастернак	1 шт.
Соль	
Сливочное масло	60 г.
Черствый хлеб, вымоченный в молоке	125 г.
Яйца: желтки отдельно от белков; желтки слегка взбиты, белки круто взбиты	3 шт.
Панировочные сухари	4 ст. л.
Перец	
Мускатный орех	
Сахар	1/2 ч. л.

Положите приготовленные овощи, свиные потроха и бекон в кастрюлю. Посолите и кипятите на медленном огне при плотно закрытой крышке, положив половину масла и залив 100 мл воды. Через 15 мин выньте печень; остальное мясо нужно кипятить еще 15 мин. После этого пропустите отваренные овощи и бекон с потрохами через мелкий нож мясорубки вместе с хлебом. Растопите оставшееся масло, смешайте с яичными желтками и добавьте сухарей, перец, мускатный орех, сахар и изюм. Тщательно перемешайте с мясной смесью. И наконец, положите взбитые белки и слегка перемешайте.

Начинка с гречневой крупой для молочного поросенка

Для того чтобы подготовить гречневую крупу, обжарьте в течение 1 мин 125 г крупы в одной столовой ложке сливочного масла; залейте 1/2 л кипящего бульона или воды, накройте крышкой и варите на медленном огне в течение часа, пока крупа не станет мягкой и пышной.

Отваренная гречневая крупа или ячменные зерна	200 г.
Мелко порезанные печень, легкие, сердце и почки молочного поросенка	
Мелко порезанный некопченый бекон	125 г.
Луковицы среднего размера, мелко порезанные и обжаренные в масле до мягкого, но не румяного состояния	2 шт.
Яйцо	1 шт.
Соль и перец	
Мускатный орех	
Майоран	1/4 ч. л.
Бульон	100 мл.

Смешайте мясо и бекон с поджаренным луком, яйцом и приправами. Смесь положите в гречневую кашу и тщательно перемешайте. Увлажните бульоном.

Тапенад

Существует много вариантов этой высокоароматизированной смеси, которую наносят на свинину, до того как мясо покрывают тестом и запекают во

фритюре, о чем говорится на стр. 28. При желании в тапенад можно добавить чабрец, толченый лавровый лист, чеснок или мясо тунца. Можно добавить немного коньяка или выжимок и смесь можно приготовить в кухонном комбайне.

На 300 г

Очищенные от косточек черные оливки	200 г.
Филе соленых анчоусов, отмоченное и просушенное	100 г.
Каперсы	30 г.
Оливковое масло	около 4 ст. л.
Сок одного лимона	
Горчица	1 ст. л.
Свежемолотый перец	

В большой ступке растолчите вместе оливки, анчоусы и каперсы, чтобы получилась паста. Небольшими дозами подливайте в смесь оливковое масло и лимонный сок, перемешивайте, пока смесь не станет вязкой. Добавьте по вкусу горчицу и перец.

Шпинат в начинке для колбас

На 1,5 кг начинки

Крупно порезанная, очищенная от костей, постная свиная грудинка	1 кг.
Тщательно промытый шпинат	1 кг.
Тщательно промытая зелень чертополоха	1 кг.
Порезанные луковицы	2—3 головки
Яйца	2 шт.
Порезанная петрушка	2 ст. л.
Соль и перец	
Чабрец	1 ст. л.
Панировочные сухари	

Вскипятите большую кастрюлю воды, положите шпинат и чертополох, поварите их в течение 2 мин. Обсушите и выжмите из них воду. Нашинкуйте. Добавьте лук, свинину, яйца, петрушку, соль, перец и чабрец и перемешайте. Если смесь недостаточно густая, добавьте сухарей.

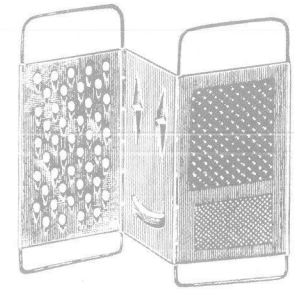
Соленая свинина

Любая часть свиной туши подходит для засолки, но филейная считается самой лучшей. Соленую свинину можно затем приготовить с гороховым или чечевичным пюре, тушить с капустой, репой или овощной смесью. Только не солите тушащееся блюдо, а если свинина чересчур соленая, отмочите ее в теплой воде.

Для засолки 7 кг свинины

Свинина	7 кг.
Соль	500 г.

Потрите куски мяса солью и уложите их в неметаллическую посуду. Когда посуда наполнится, плотно закройте ее крышкой, чтобы избежать доступа воздуха. Свинина будет готова через 5—6 дней. Если хотите сохранить ее дольше, добавьте еще соли, но помните — чем свежее свинина, тем она лучше.



Горячий соус для барбекю

Этот соус идеально подходит для жаренных на гриле ребрышек и превосходно сохраняется в холодильнике.

На 600 мл соуса

Зубчик чеснока	4 шт.
Соль	1 ст. л.
Оливковое масло	1/4 л.
Уксус	100 мл.
Мелко нарезанная маленькая луковица	1 шт.
Мелко нарезанный сладкий зеленый перец	1 небольшой стручок
Горький перец	1 ст. л.
Томатный сок	1/4 л.
Оригано	1 ч. л.

Растолките чеснок с солью. Добавьте масло, уксус, лук, зеленый перец, горький перец, томатный сок и оригано. Прокипятите на слабом огне полученную смесь в течение 10 мин и процедите перед употреблением.

Приготовление колбасок

Инструкцию о наполнении оболочек см. на стр. 18.

Оксфордские колбаски без оболочек

На 8 порций

Фарш из мяса с прослойками, очищенного от кожи и хрящей молодого поросенка	500 г.
Фарш из постной телятины	500 г.
Фарш из говяжьего нутряного сала	500 г.
Свежие панировочные сухари	250 г.
Протертая кожура лимона	1/2 лимона
Мускатный орех	2 ч. л.
Очень мелко нарезанные свежие листья шалфея	6 шт.
Соль	2 ч. л.
Перец	1 ч. л.
Очень мелко нарезанные чабрец, сатурея и майоран	1 ст. л.

Смешайте мясо, сало, сухари, кожуру лимона, приправы и травы и оставьте под гнетом в кастрюле. Затем, присыпав руки мукой, раскатайте смесь в форме колбасок. Поджаривайте в сковороде в сале или на гриле до появления румяной корочки.

Оксфордские колбаски

На 8 порций

Свинина, пропущенная через крупную мясорубку	1 кг.
Фарш из говяжьего нутряного сала	1 кг.
Протертая кожура лимона	1 лимон
Свежие панировочные сухари	500 г.
Соль	1 ст. л.
Шалфей и чабрец	1 ст. л.
Перец	2 ч. л.
Мускатный орех	2 ч. л.

Тщательно перемешайте ингредиенты, придайте форму колбасы и жарьте на сковороде или открытом огне.

Большая деревенская колбаса

Чтобы приготовить более нежную колбасу, мясо пропускают через мелкие ножи мясорубки. Вместо чеснока кладут большой черный трюфель, порезанный (около 2 ст. ложек), и 60 г очищенных фисташковых орехов.

На 3—4 большие колбасы

Очищенная от костей шейная часть свинины, порезанная вручную или на крупной мясорубке	1 кг.
Соль	1,5 ст. л.
Перец	3/4 ч. л.
Сухое белое вино	100 мл.
Порезанный зубчик чеснока	1 шт.
Оболочка для колбасы	1 м длины

Смешайте ингредиенты и начините оболочку. Подержите колбасу в холодильнике не менее двух дней.

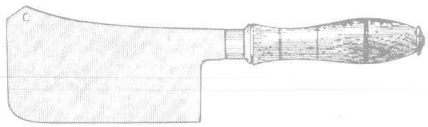
Деликатесные колбаски

Элайза Эктон считает, что надо брать целый мускатный орех и большую столовую ложку сушеной шелухи мускатного ореха — это соответствует вкусу англичан XIX века; в наши дни используют меньшее количество.

На 12 порций

Постная свинина	600 г.
Постная телятина	600 г.
Жирная свинина	600 г.
Соль	35 г.
Перец	1/2 унции
Мускатный орех	1 ч. л.
Порошок из шелухи мускатного ореха	1/2 ч. л.
Мука и сливочное масло по вкусу	

Порубите мелко мясо и сало, сначала отдельно, потом вместе. Тщательно перемешайте и посыпьте солью, перцем, мускатным орехом и порошком. Еще раз тщательно перемешайте и подержите в прохладном месте. Придайте форму сосисок и обжарьте на сковороде в течение 10 мин, обсыпав мукой и положив в сковороду немного масла.



Креольская колбаса с острой приправой

Острые приправы отличают Креольскую колбасу от других сортов колбас. Шорис, как ее называют, должна быть приправлена в горячем состоянии, с большим количеством красного перца. Ее жарят в кипящем сале (чтобы она плавала в нем) и подают на стол, обсушив от жира, на горячем блюде с фаршем из петрушки в качестве гарнира. Часто колбасу используют в приготовлении Джамбалайи, а несколько кусочков Шорис, положенных в кастрюльку с горячей капустой или бобами, делают блюдо очень ароматным.

На 35—40 колбасок

Мелкий фарш из постной свинины	2 кг.
Мелкий фарш из жирной свинины	1 кг.
Соль	3 ч. л.
Черный перец	2 ч. л.
Кайенский перец	1 ч. л.
Красный горький перец	1 ч. л.
Паприка	1 ч. л.
Мелко нарезанные крупные луковицы	2 шт.
Мелко нарезанный чеснок	1 головка
Мелко нарезанный побег чабреца	1 шт.
Мелко нарезанные побеги петрушки	3 шт.
Мелко нарезанные свежие лавровые листья	2 шт.
Ямайский перец	1/2 ч. л.
Оболочки для колбасок (предпочтительно из овечьих кишок)	

Смешайте жирный и постный фарш, приправьте солью, черным перцем, кайенским и красным перцем и паприкой. Добавьте остальные ингредиенты и все тщательно перемешайте. Наполните смесью оболочки и скручивайте по вашему вкусу.

Колбаса с фенхелем и паприкой

На 8 порций

Постная свиная шейка, порезанная тонкими полосами, затем на самые мелкие кусочки	1,5 кг.
Оболочки для колбасок	2 м длиной
Апельсиновый сок	100 мл.
Соль	1,5 ст. л.
Свежемолотый перец	1/2 ч. л.
Семена фенхеля	1 ч. л.
Паприка	1 1/2 ст. л.

Отмочите оболочки в апельсиновом соке в течение нескольких часов. Подержите мясо в холодном месте. Положите в мясо соль, перец, фенхель и паприку и перемешайте.

Тщательно промойте оболочки в теплой воде и начините их смесью. Каждую колбаску делайте длиной 13 см.

Обжаренные свиные колбаски

На 5 порций

Крупный фарш из очищенной от костей жирной свинины	1 кг.
Соль	1 ч. л.
Паприка	1/4 ч. л.
Черный перец	
Белый перец	
Чеснок, толченый, обваренный в 2 ст. ложках воды и процеженный	1—2 головки
Оболочки	3—4 метра
Свиное сало (лярд)	30 г.

Положите мясо в блюдо, посолите, добавьте перец и паприку. Положите чеснок и тщательно перемешайте. Начините смесью оболочку. Положите на сковороду лярд и колбаски. Жарьте в духовке при температуре 220° С 20 мин. Сервируйте картофельным пюре, тушеной капустой или маринованными огурцами.

Английская деревенская свиная колбаска

Это рецепт Джейн Григсон — как приготовить свиную колбасу без хлебных ингредиентов.

На 6 порций

Фарш из постной свинины (шейная часть)	500 г.
Фарш из жирной свинины	250 г.
Соль	1 ст. л.
Свежемолотый перец	
Свежая петрушка или чабрец и листья шалфея (в молотом состоянии)	1 ст. л.
Оболочка	около 2 м.

Тщательно перемешайте мясо с приправами. Наполните оболочки. Колбаски можно жарить и запекать.

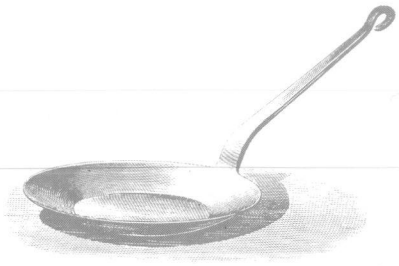
Колбаски «Луканика»

На 20 колбасок, по 10 см длиной каждая

Нарезанная кусочками свиная постная шейная часть	500 г.
Отваренная в течение 2 ч, порезанная кусочками свежая свиная кожа	250 г.
Порезанное кусочками свиное сало	250 г.
Соль	1 ч. л.
Протертая кожура апельсина	1 шт.
Молотый майоран или чабрец	1 ч. л.
Толченный в ступке лавровый лист	1 шт.
Сухое красное вино	80 мл.
Ямайский перец, или кориандр, или оба вместе	1 ч. л.
Свежемолотый перец	
Головка чеснока	2 шт.
Оболочки	

Пропустите через мелкую мясорубку мясо, кожу и сало, затем смешайте их с приправами. Перемешайте очень тщательно. Набейте начинкой оболочку, через каждые 10 см делайте интервалы.

Поварите колбаски в воде в течение 1 ч, затем обсушите. Жарьте колбаски в сковороде на умеренном огне. На стол подавайте в горячем виде. Для хранения сырые колбаски можно заморозить. Незамороженные колбаски использовать в течение 12 дней.



Колбаски с трюфелями

Приводимые массы компонентов соответствуют вкусу прошлых времен, сейчас вкусы изменились и количество муската следует сократить в 2 раза.

Можно заменить трюфеля чесноком, и тогда получатся колбаски с чесноком.

На 8–10 порций

Фарш из постной свинины	1 кг.
Фарш из мирной свинины	500 г.
Фарш из трюфелей	125 г.
Соль	40 г.
Белый перец или кайенский перец	15 г.
Мускатный орех	1 шт.
Свежемолотая шелуха мускатного ореха	1 ч. л.
Смесь из сухих молотых трав	1 ст. л.
Оболочка для колбас	
Мадера	200 мл.

Смешайте мясо и трюфеля с приправами. Поджарьте кусочек полученной смеси, и если, попробовав на вкус, недостает приправ, добавьте. Когда колбаски готовятся для немедленного употребления, залейте в смесь мадеру.

Затем заполните смесью оболочки.

Жарение на сковороде

Колбаски по-лангедокски

Тулузская колбаса — это толстая свиная колбаса из крупного мясного фарша. Если у вас под рукой нет мясного бульона, его количество можно заменить томатным пюре.

На 4 порции

Тулузская колбаса	1 кг.
Свиное сало или гусиный жир	3 ст. л.
Порезанные зубчики чеснока	4 шт.
Ароматические травы	
Уксус	2 ст. л.
Сгущенный мясной бульон	300 мл.
Томатное пюре	100 мл.
Каперсы, маринованные в уксусе	3 ст. л.
Шинкованная петрушка	1 ст. л.

Сверните колбасу спиралью и закрепите двумя шпажками, воткнутыми крестообразно. Нагрейте лярд или гусиный жир в сковороде и положите туда колбасу. Добавьте чеснок и ароматические травы. Жарьте в течение 18 мин, через 10 мин переверните колбасу. Обсушите колбасу и положите на круглое блюдо. Разбавьте мясные соки уксусом. Налейте в сковороду бульон и томатную пасту. Кратковременно прокипятите. Положите на колбасу каперсы и петрушку и залейте соусом.

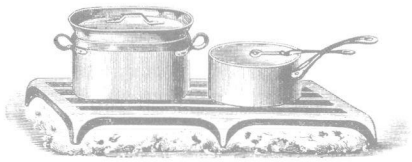
Колбаски с бобами и базиликом

На 2 порции

Итальянские свиные колбаски или любые другие свежие, легко приправленные чесночные колбаски (оболочка проколота)	350 г.
Свежие зеленые бобы, очищенные и порезанные вдоль на дольки длиной 5 см	500 г.
Сливочное масло	30 г.
Белое сухое вино	1 ст. л.
Толченый чеснок	2—3 головки
Соль и свежемолотый перец	
Мелко порезанные свежие листья базилика	100 г.

На дно большой широкой сковороды налейте холодной воды. Положите колбаски, плотно накройте крышкой и готовьте на сильном огне в течение 15 мин, перевернув один раз. Выньте колбаски из сковороды, оставив в сковороде 4 ст. л. жидкости (остальную приберегите), положите туда колбаски и жарьте в течение 15 мин без крышки, чтобы они подрумянились с обеих сторон. При необходимости добавьте сбереженной жидкости.

Тем временем отварите бобы, в открытой кастрюле, на сильном огне, в соленой воде в течение 3—4 мин, затем просушите. Оставьте в сковороде 2 ст. л. жидкости. Диагонально разрежьте колбаски на кусочки по 3,5 см длиной. Положите масло, добавьте вино, чеснок, бобы, соль и перец. Все обжарьте, пока не прогреются бобы и не передадут свой вкус мясу, посыпьте базиликом и подавайте к столу.



Колбаски с яблоками

Если у вас нет под рукой сидра, воспользуйтесь белым сухим вином или розовым вином. Ни в коем случае не применяйте газированный «сидр», содержащий большой процент сахара, который продают торговцы.

На 4 порции

Свиные колбаски	500 г.
Сливочное масло	100 г.
Яблоки с удаленной сердцевиной, порезанные, но в кожуре	500 г.
Сидр	150 мл.
Кальвадос	4 ст. л.
Сливки	100 мл.

Проколите оболочку колбасок и обжарьте их в 15 г сливочного масла. Пока колбаски жарятся, займитесь яблоками. Обжарьте яблоки в остальном масле на среднем огне в течение 10—15 мин. Затем положите яблоки на блюдо, а сверху колбаски. Блюдо можно подавать к столу, но с соусом оно приятней. Налейте сидр в сковороду, где готовились яблоки, и прокипятите несколько минут. Установите тихий огонь и, добавив кальвадос и сливки, все перемешайте. Через несколько минут у вас будет густой, нежный соус наподобие Нормандского. Перед тем как залить им колбаски с яблоками, попробуйте на вкус его приправленность.

Итальянские колбаски со сладким перцем

Ваше блюдо получится намного вкуснее, если вы очистите перец от кожуры, но это необязательно делать. Но если вы решили это сделать, то ваша работа станет легче, когда вы наденете стручок перца на вилку и повернете его над огнем или положите стручки перца на гриль и опалите кожуру дочерна. Тогда кожура легко счищается.

На 6 порций

Итальянские колбаски	12—18 шт.
Сладкий перец, очистить от семян и порезать	4—5 шт.
Оливковое масло	около 6 ст. л.
Мелко порезанные зубчики чеснока	2 шт.
Соль	
Красный винный уксус	1 ст. л.
Порезанная петрушка	2 ст. л.

Отварите колбаски в кипящей воде в течение 6—7 мин. Обсушите и обжарьте их в 2—3 ст. л. оливкового масла. Жарьте на медленном огне в течение 10 мин.

В кастрюльку налейте на дно оливкового масла. Нагрейте масло, положите чеснок и перец и обжарьте в течение 10 мин, если перец очищен от кожуры потребуется меньше времени. Обжаривать некоторое время можно в закрытой кастрюльке. Посолите и в конце добавьте уксус. Перемешайте перец, колбаски и петрушку и подавайте на стол с полентой или рисом.

Колбаски в белом вине

На 4 порции

Колбаски	500 г.
Сливочное масло	30 г.
Мука	1 ст. л.
Белое вино	150 мл.
Порезанная петрушка	1 ст. л.
Порезанный лук-шалот	1 ст. л.
Соль и перец	
Бульон или мясные соки	100 мл.

Поджарьте колбаски в сливочном масле на сковородке на среднем огне. Когда они подрумянятся, выньте из сковородки. Насыпьте в сковородку муку и приготовьте Ру. Налейте вина, получится мягкий соус. Положите петрушку, лут-шалот и приправьте солью и перцем. Добавьте бульон или мясные соки и положите колбаски. Подержите некоторое время на огне и подавайте на стол.

Колбаски с каштанами

На 4 порции

Мелкий мясной фарш в форме пирожков	500 г.
Сливочное масло	30 г.
Мука	1 ст. л.
Плотный бульон из говядины или телятины	300 мл.
Сухой шерри или мадера	200 мл.
Ароматические травы	
Соль, перец (можно кайенский)	
Каштаны (разрезанные, обжаренные, очищенные от скорлупы и кожуры)	40 шт.

Подрумяньте колбаски в сливочном масле. Выньте их из сковороды, а жир, в котором они обжаривались, перелейте в чистую кастрюлю. Насыпьте в кастрюлю с жиром муки, перемешайте и подержите на среднем огне, пока не подрумянится, затем влейте бульон и вино. Положите травы и приправы, доведите до кипения. Положите в середину кастрюли каштаны и по краям колбаски, накройте кастрюлю и потушите в течение 1 ч на очень слабом огне. Выньте травы, разложите на блюдце колбаски, положите в центре каштаны, полейте блюдо процеженным соусом и подавайте на стол в горячем виде.

Свинина с моллюсками

На 6 порций

Очищенная от костей постная свинина	1 кг.
Промытые свежие моллюски	1 кг.
Толченый чеснок	4 зубчика
Соль и перец	
Лярд	90 г.
Порезанный репчатый лук	2 шт.
Шинкованная петрушка	3 ст. л.
Паприка	1 ч. л.
Красный горький перец, порезанный	1 стручок

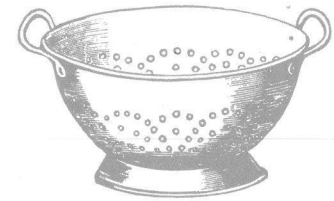
Потрите свинину тремя толчеными зубчиками чеснока, солью и перцем. Выдержите несколько часов, затем порежьте на ломти толщиной в палец. Нагрейте на сковороде лярд и обжарьте ломти свинины в течение 5—6 мин на сильном огне до румяного цвета. Выньте мясо и подержите его в тепле. Оставьте в сковороде немного жира и обжарьте в нем оставшийся зубчик чеснока. Добавьте лук, петрушку, паприку, красный перец и моллюсков. Накройте сковороду и жарьте на сильном огне, время от времени перемешивая. Когда через 5—10 мин все моллюски раскроются, положите мясо. Перемешайте, прогрейте мясо и подавайте на стол.

Свинина, начиненная черемшой

На 4 порции

Тонко порезанная постная свинина	600 г.
Черемша (тщательно промытая, зеленые участки срезаны, порезана на куски, длиной 12 см каждый)	12 шт.
Растительное масло	2 ст. л.
Соевый соус	100 мл.
Сахар	1 ст. л.
Сакэ (рисовая водка)	4 ст. л.

Заверните каждый кусок черемши в свиной ломтик и скрепите одной или двумя зубочистками. Нагрейте масло в сковороде на среднем огне, положите свинину с начинкой и обжарьте со всех сторон в течение 10 мин. Добавьте соевый соус, сахар и сакэ, оставьте на тихом огне и накройте крышкой. Через 3—4 мин снимите крышку и перемешайте содержимое, чтобы все куски свинины с черемшой были покрыты соусом. Положите мясо в блюдо, выньте зубочистки, полейте блюдо соусом и подавайте на стол. Блюдо в течение 20—30 мин до подачи на стол можно подержать в теплой духовке, что нисколько не повредит его вкусу.



Тефтели из свинины с черносливом

На 8 порций

Свиное филе, очищенное от костей и жира, разрезанное на 8 ломтей	1,25 кг
Чернослив	50 шт.
Белое вино	300 мл.
Мука	
Сливочное масло	60 г.
Соль и перец	
Желе из красной смородины	1 ст. л.
Сливки	0,5 л.

Отмочите чернослив в вине в течение нескольких часов, затем вскипятите, поставьте на слабый огонь и варите 30 мин. Можно отварить чернослив в закрытой кастрюле в духовке при температуре 150° С в течение 1 ч.

Слегка обваляйте свинину в муке, растопите масло в сковороде и обжарьте куски с обеих сторон. Посыпьте солью и перцем, и когда пройдет 5—6 мин, переложите ее на теплое сервировочное блюдо. Положите по краям свинины чернослив, а маринад перелейте в сковороду. Произведите деглазирование. Добавьте желе, затем сливки доведите до кипения и поварите, пока соус не загустеет. Проверьте содержание приправ в соусе, полейте соусом свинину и подавайте блюдо на стол в горячем виде.

Минутные котлеты

На 4 порции

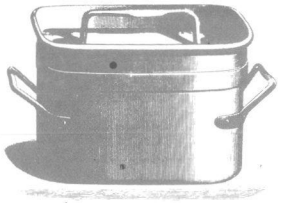
Свиные котлеты	4 шт.
Яйцо	1 шт.
Сухари	125 г.
Оливковое масло	100 мл.
Лимон	1 шт.

Соус Джиблет (из потрохов)

Мелко порезанный лук	1 шт.
Сливочное масло	15 г.
Мелко порезанная морковь	1 шт.
Мелко порезанный стебель сельдерея	1 шт.
Мелко порезанный побег петрушки	1 шт.
Мелко порезанный побег розмарина	1 шт.
Мелко порезанный зубчик чеснока	1 шт.
Мелко порезанные куриные потроха	250 г.
Сушеные грибы, отмоченные в воде (30 мин), ножки срезаны, мелко порезанные	100 г.
Бульон	200 г.
Помидоры, очищенные от кожуры, семян и мелко порезанные	3 шт.
Порезанная кусками свежая колбаса из постной свинины	100 г.

Соус готовят следующим образом: слегка обжаривают лук в сливочном масле на среднем огне. Добавляют морковь, сельдерей, петрушку, розмарин, чеснок, куриные потроха и грибы. Слегка обжаривают, а затем добавляют бульон и помидоры. Готовят смесь 10 мин, потом кладут куски колбасы и через 30 мин соус готов.

Тем временем готовьте котлеты, обваляв их сначала в яйце, а затем в сухарях. Жарьте их на среднем огне, в оливковом масле, 1 мин с обеих сторон. Уложите готовые котлеты на блюдо бок к боку, полейте лимонным соком, а затем соусом и подавайте на стол.



Свиные эскалопы по-охотничьи

На 6 порций

Отбитые свиные эскалопы	12 шт.
Сливочное масло	100 г.
Мука	1 ч. л.
Белый винный уксус	4 ст. л.
Соленые анчоусы, только мясо, очищенное, промытое, просушенное и порезанное	3 шт.
Толстый кусок соленого бекона, порезать	1 шт.
Соль	

Поджарьте эскалопы кратковременно на сильном огне в сливочном масле. Дайте стечь с эскалопов маслу, затем посыпьте их мукой. Добавьте в сковороду уксус, положите туда эскалопы, доведите масло до кипения и выньте эскалопы. Положите в сковороду анчоусы и бекон. Пожарьте несколько мин, затем положите эскалопы и в горячем виде, посыпав солью, подавайте к столу.

Деревенские свиные котлеты

На 4 порции

Свиные котлеты без костей (лопатка, грудинка) 4 шт.	по 125 г.
Жир или сало	2 ст. л.
Зубчик чеснока	1/2 часть.
Оливковое масло	3 ст. л.
Горчица	1 ч. л.
Порезанная петрушка	1 ст. л.
Соль и перец	
Горячая вода	2—3 ст. л.
Чипсы	

Нагрейте сало или жир в большой сковороде. Уложите в сковороду. Поджарьте котлеты в течение 5—6 мин, не закрывая сковороду крышкой, на каждой стороне. Убавьте огонь и жарьте еще 12—15 мин. Натрите теплое широкое блюдо чесноком. Налейте в блюдо оливковое масло, положите горчицу, петрушку, соль и перец и перемешайте. Положите котлеты в блюдо и обваляйте в приправах. Поддерживайте блюдо в теплом состоянии. Удалите из сковороды жир. Налейте в сковороду горячей воды, по-

ставьте на сильный огонь и поскребите дно сковороды, чтобы растворились мясные осадки. Этими соками полейте котлеты. Гарнируйте чипсами и подавайте в горячем виде.

Свинина с черными боками

На 4 порции

Свиная грудинка, без костей, порезанная на тонкие ломти	1 кг.
Лимонный сок с водой	4 ст. л.
Свежий лярд	2 ст. л.
Уксус	100 мл.
Соль и перец	

Полейте мясо лимонным соком с водой и помаринуйте 30 мин. Положите лярд в сковороду и поджарьте мясо на среднем огне до появления с каждого бока румяной корочки. Посыпьте солью и перцем. Полейте уксусом. Накройте сковородку крышкой и готовьте на тихом огне 30 мин, мясо станет нежным и с темными боками.

Минутные поджарки

Это одно из тех блюд, которые требуют минимального времени приготовления и выручат вас, когда у вас заранее ничто не припасено и нужно быстро что-нибудь приготовить.

На 4 порции

Очень тонко порезанное свиное мясо	500 г.
Сливочное масло	100 г.
Мелкие сухари	30 г.
Ароматные травы	1 ст. л.
Соль и перец	
Мелко порезанный шалот	5—6 шт.
Мука	1 ч. л.
Горчица	1 ст. л.

Смешайте сухари, травы, соль и перец. Растопите в сковороде 60 г масла и обжарьте свинину, посыпая ее смесью с сухарями и перемешивая. Через 10 мин, когда свинина подрумянится, положите ее на теплое сервировочное блюдо. Деглазируйте сковороду двумя столовыми ложками воды. В другой сковороде слегка обжарьте шалот в 15 г масла. Через 5 мин добавьте жидкость из первой сковороды. Смешайте муку и оставшееся масло и положите эту смесь в соус. Добавьте в соус горчицу и полейте им мясо.

«Порк-строганофф» по-латышски

На 4 порции

Свиное филе или эскалоп, тонко порезанный, отбитый, разрезанный на дольки по 2,5 см толщиной	750 г.
Жирный бекон, кубиками	125 г.
Среднего размера луковицы, порезанные	1—2 шт.
Мука	1 ст. л.
Корнишоны, мелко порезанные	2 шт.
Бульон или вода	100 мл.
Сметана	100 мл.
Соль	
Паприка	1 ч. л.

Жарьте свинину с беконом и луком, часто помешивая, на среднем огне 10 мин. Посыпьте мукой и продолжайте жарить 2—3 мин. Добавьте корнишоны, бульон, сметану, соль и паприку. Вскипятите эту смесь, помешивая. Готовьте до тех пор, пока не начнет густеть. Снимите с огня, на гарнир подайте вареный картофель.

Пародия на угря

На 2 порции

Отбитые свиные эскалопы	4 шт. по 100 г.
Соль и перец	
Свежие листья шалфея	8 шт.
Сливочное масло	40 г.
Лимонные дольки	

Прорежьте эскалопы по краям, чтобы их легче было отбить, натрите солью и перцем и скатайте в тугие рулончики. На каждый рулон положите по 2 листа шалфея и обвяжите ниткой. Жарьте рулоны в 20 г масла на умеренном огне в течение 10 мин, затем переложите их в блюдо. Нагрейте до пенного состояния оставшееся масло и полейте им мясо. На стол подавайте с лимонными дольками и мелким отварным картофелем.

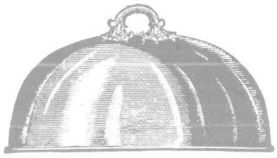
Свиные котлеты с соусом из каперсов

На 6 порций

Свиные котлеты	6 шт.
Соль и перец	
Мука	50 г.
Одно яйцо, взбитое с 1 ст. л. оливкового масла	
Сухари	200 г.
Оливковое масло	200 мл.
Порезанный репчатый лук	1 ст. л.
Белое вино	100 мл.
Томатная паста	100 г.
Каперсы	30 г.
Порезанные корнишоны	1 ст. л.
Порезанная петрушка	1 ст. л.
Яйцо, сваренное вкрутую и порезанное	1 шт.
Лимон, разрезанный на 6 частей	1 шт.
Стебли петрушки	6 шт.

Слегка отбейте котлеты. Посыпьте солью и перцем, обваляйте в муке, а затем во взбитом яйце и, наконец, в сухарях, прижимая их плотнее. Нагрейте оливковое масло в сковороде и жарьте котлеты 7—8 мин на каждой стороне до образования румяной корки. Переложите котлеты на теплое блюдо.

Процедите содержимое сковороды через тонкое сито в кастрюльку. Обжарьте 1—2 мин на среднем огне лук в масле, затем добавьте вино, томатную пасту, каперсы, корнишоны, резаную петрушку и щепотку соли. Готовьте смесь на медленном огне в течение 20 мин. Приправьте по вкусу. Уложите котлеты по кругу в теплом сервировочном блюде, в центр налейте соус. Посыпьте соус порезанным яйцом. Украсьте каждую котлету долькой лимона и побегом петрушки.



Свиные котлеты под соусом Адобо

Адобо — паста из горького красного перца, специй, трав и уксуса, использовалась первоначально для маринования мяса. Рецепт, приводимый ниже, предписывает мариновать свиные котлеты в Адобо, а затем готовить их на слабом огне. Маринованную этим соусом свинину можно держать в холодильнике несколько дней до приготовления блюда; мясо станет суше, но вкус будет с каждым днем улучшаться.

На 6 порций

Толстые котлеты из шейной части, отбитые	6 шт.
Большие стручки красного горького перца, слегка подсушенные, надрезанные и очищенные от семян	4 шт.
Семена тмина	1/8 ч. л.
Оригано	1/8 ч. л.
Чабрец	1/8 ч. л.
Соль	1 ст. л.
Зубчик чеснока	2 шт.
Слабый белый уксус или севильский апельсиновый сок	100 мл.
Лярд	30 г.
Порезанная дольками луковица среднего размера	
Салат-латук, порезанный	1 лист
Редиска резаная	

Отмочите в течение 20 мин горький перец в горячей воде. Затем положите его в чашу для смешивания и добавьте туда тмин, оригано, чабрец, соль, чеснок и уксус, перемешайте ингредиенты до получения пасты. Намажьте котлеты этой пастой и оставьте в холодильнике на полсуток. По истечении этого срока растопите в сковороде лярд и жарьте котлеты с обеих сторон до готовности на слабом огне. Когда мясо готово, увеличьте огонь и подрумяньте котлеты.

Котлеты сервируйте в горячем виде с гарниром из долек сырого лука, листьев салата и долек редиски.

Свиные котлеты с яблоками в горчичном соусе

На 4 порции

Свиные котлеты толщиной около 2 см, лишний жир срезать	4 шт.
Яблоки, очистить от конуры, сердцевины и порезать	1 кг.
Сливочное масло	1 ст. л.
Сухое белое вино	5 ст. л.
Соль	

Горчичный соус

Сливки	1/4 л.
Горчица	около 4 ст. л.
Соль и перец	

Возьмите блюдо, в котором можно разместить 4 котлеты, положите в него масло, яблоки и запеките в духовке, нагретой до 200° С в течение 15 мин. Тем временем посолите котлеты и поджарьте их в масле на сковороде в течение 7—8 мин на каждой стороне на среднем огне. Поместите котлеты в блюдо на яблоки; деглазируйте сковороду белым вином, сгустите в два раза и полейте котлеты.

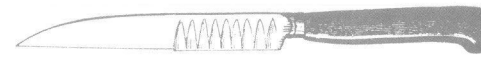
Смешайте сливки и горчицу, добавляя последнюю частями и пробуя на вкус. Слегка посолите, добавьте по вкусу перец и вылейте смесь на котлеты и яблоки, слегка встряхивая блюдо, чтобы соус пропитал яблоки. Поставьте в духовку на 15 мин, температура должна остаться прежняя.

Свиные котлеты с мятой

На 4 порции

Свиные отбивные	4 шт.
Сушеная мята, толченая 40 г (или свежая, порезанная	60 г.)
Мука	75 г.
Соль	1 ч. л.
Кайенский перец	
Масло	60 г.

Смешайте муку, мяту, соль и кайенский перец. Обваляйте котлеты в этой смеси и жарьте в масле на среднем огне 15—20 мин, когда оба бока подрумянятся, огонь убавьте.



Свиные отбивные во фритюре

На 2 порции

Свиные отбивные	2 шт по 150 г.
Соль и перец	
Мука	60 г.
Слегка взбитое яйцо	1 шт.
Сухие панировочные сухари	60 г.
Растительное масло для фритюра	

Гарнир из помидоров с ананасом

Маленькие помидоры	4—6 шт.
Сливочное масло	30 г.
Дольки ананасов	2 шт.
Шинкованные капустные листья	3—4 листа.

Острый соус

Томатный соус	3 ст. л.
Ворчестерширский соус	1 ст. л.
Горчица	1 ч. л.

Посыпьте отбивную солью и перцем и слегка обваляйте в муке. Смажьте мясо яйцом, затем обваляйте в сухарях. Нагрейте растительное масло до 160—170° С и жарьте мясо, перевернув единожды, 5—6

мин. В последнюю минуту добавьте огня, чтобы мясо покрылось хрустящей корочкой.

Приготовьте гарнир. Для этого надрежьте каждый помидор, положите в надрез кусочек масла и запекайте на противне вместе с ананасами, при температура 200° С 5 мин. Уложите печеные помидоры и ананасы вместе с шинкованной капустой на отбивные. Смешайте все ингредиенты острого соуса и подайте его отдельно в сосуде.

Свиные отбивные по-алентежски с пастой из зеленого перца

Паста из зеленого перца используется в данном и других рецептах из Алентежу для панирования мяса. Эта паста сохраняет сладкий перец в течение длительного времени и превосходно сохраняется под оливковым маслом. Готовят эту пасту из двух не очищенных от семян стручков сладкого зеленого перца, растолченных с двумя чайными ложками свежего имбиря, двумя чайными ложками порезанного репчатого лука и добавляют соль по вкусу. Затем кладут смесь в банку и заливают прованским маслом. Паста улучшит вкус блюда, когда вы ее используете. Вместо нее можно использовать кашицу из свежего сладкого перца.

На 4 порции

Свиные отбивные	8 шт.
Соль и перец	
Мелко порезанный чеснок	2 зубчика
Паста из зеленого перца	2 ч. л.
Белое вино	3 ст. л.
Яйца	2 шт.
Сухари	250 г.
Сало для фритюра	
Дольки апельсинов	

Приправьте котлеты солью, перцем и чесноком. Затем намажьте пасту, смешанную с вином. Оставьте на сутки.

Обваляйте котлеты в яйце, затем в сухарях и жарьте, погрузив в сало. На стол подавайте, украсив дольками апельсинов.

Панированные отбивные

На 6 порций

Свиные отбивные	1 кг.
Соль	
Мука	40 г.
Яйца	2 шт.
Мелко просеянные сухари	50 г.
Лярд	250 г.

Обрубите кончики костей на котлетах, оставив ребра длиной по 4 см. Срежьте кости позвоночника. Срежьте лишний жир, оставив кромку шириной в 1 см. Сделайте мелкие надрезы по краям котлет, чтобы они не деформировались в процессе жарения, и слегка отбейте котлеты, чтобы они приобрели грушевидную форму.

Посолите котлеты с обоих сторон, обваляйте в муке, затем в яйцах и, наконец, в сухарях, плотнее прижимая панировку. Обжарьте котлеты с обеих сторон в горячем жире, когда они подрумянятся, убавьте огонь и прожарьте котлеты до готовности.

Уложите котлеты в ряд, по типу рыбьей чешуи, на овальном блюде. Гарнир — картофель, кислая или свежая капуста, помидоры или салат, отваренная и пропущенная через терку столовая свекла с соусом из хрена.

Мясо на шпажках по-сицилийски

На 4 порции

Свиной фарш	500 г.
Соль и перец	
Порезанная петрушка	4 ст. л.
Мелко порезанный сладкий базилик	1 ст. л.
Сыр	500 г.
Хлебный мякиш	1 булка
Сильно взбитые яйца	3 шт.
Мелкие сухари	100 г.
Растительное масло или жир для фритюра	

Посолите и поперчите мясо, добавьте петрушку и базилик. Тщательно перемешайте и сделайте котлетки размером 4 см. Порежьте сыр и хлебный мякиш кружками одинакового размера. Нанизывайте на шпажки так: кружок хлеба, затем сыра и мяса. Повторяйте в такой последовательности, пока

шпажка не будет заполнена, но последним должен оказаться кружок из хлеба. Пропитайте нанизанное на шпажки яйцами, обваляйте в сухарях и готовьте в горячем масле или жире, погрузив в жидкость полностью. После готовности снимите мясо и гарнир со шпажек и уложите на блюдо.

Жареная свинина, приправленная соком лайма и соевым соусом

На 4 порции

Свинина, порезанная тонкими полосами	600 г.
Растительное масло	6 ст. л.
Лук, порезанный тонкими дольками	4 луковицы.
Свежий горький красный перец, порезанный дольками поперек	4 шт.
Сахар	4 ст. л.
Темный соевый соус	4 ст. л.
Сок лайма (разновидность лимона)	4 ст. л.
Соль	1/2 ч. л.

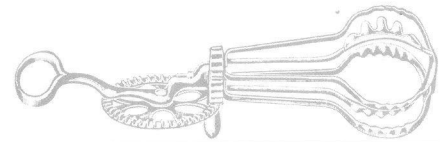
Нагрейте на сильном огне большую сковороду, налейте масло, положите лук и жарьте, помешивая, пока он не станет мягким. Затем добавьте красный перец, потом свинину. Через 4—5 мин жарения с помешиванием положите сахар, поставьте на средний огонь и добавьте соевый соус, сок лайма и соль. Блюдо будет готово через 2 мин.

Свинина под горячим соусом

На 3 порции

Свиные эскалопы	6 шт.
Растительное масло	1 ст. л.
Сакэ (рисовая водка)	3 ст. л.
Соевый соус	3 ст. л.
Сахар	2 ч. л.
Кунжутное семя, обжаренное и толченное в ступке	2 ст. л.
Сухая горчица	1 ст. л.
Мелко порезанный зеленый лук	1 побег

На сильном огне нагрейте в сковороде немного масла, положите свинину и обжарьте 2—3 мин с каждой стороны. Налейте сакэ, положите соевый соус, сахар и кунжут. Убавьте огонь, накройте крышкой и готовьте 4—5 мин. В это время смешайте горчицу с небольшим количеством воды, добавьте эту пасту в сковороду и готовьте еще 2—3 мин. Выложите свинину на блюдо, полейте содержимым сковороды и украсьте зеленым луком.



Свиные кубики с огурцами

На 4 порции

Постная свинина, порезанная кубиками размером 2 см	350 г.
Соевый соус	1,5 ст. л.
Кукурузная мука	1 ч. л.
Арахисовое масло	5 ст. ложек.
Маленькие огурцы, порезанные кубиками	2 шт.
Зеленый лук, мелко порезанный	2 побега
Свежий побег имбиря, мелко порезанный	1 шт.
Красный горький перец, шинкованный	2 шт.
Паста из свежих соевых бобов	1 ст. л.

Соус

Соль	1 ч. л.
Сахар	1 ч. л.
Коричневый китайский уксус или красный винный уксус	2 ч. л.
Соевый соус	1 ст. л.
Кукурузная мука	1/2 ч. л.
Вода	2 ст. л.
Кунжутное масло	1 ст. л.

Намажьте свинину соевым соусом и обваляйте в кукурузной муке. Нагрейте в сковороде 3 ст. л. арахисового масла и обжарьте в нем свинину с огурцами, помешивая в течение 30 с. Выньте из сковороды и отложите в сторону.

Смешайте ингредиенты соуса в чаше. Нагрейте в сковороде 1 ст. л. арахисового масла, положите лук, имбирь и горький перец, обжарьте 1—2 мин, часто помешивая на сильном огне. Добавьте пасту из свежих соевых бобов, потом свинину и огурцы и, быстро помешивая, жарьте 1—2 мин. Добавьте соус и оставшееся арахисовое масло и блюдо готово.

Свиная лапша под острым соусом

На 4 порции

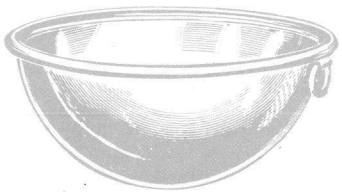
Постная свинина, разрезанная тонкими полосками типа «жюльен»	300 г.
Соевый соус	1 ст. л.
Холодная вода	1 ст. л.
Кукурузная мука	1 ст. л.
Арахисовое масло	3/4 л.
Чеснок, порезанный	1 ст. л.
Свежий имбирь, порезанный	2 ст. л.
Каштаны. мелко порезанные	6 шт.
Шляпки сушеных, отмоченных в течение 15 мин в теплой воде, грибов, порезанные тонкими полосками	2 ст. л.

Соус

Соевый соус	1 ст. л.
Винный уксус	1 ст. л.
Паста из свежих бобов	1 ст. л.
Китайское вино или херес	2 ч. л.
Сахар	1 ч. л.
Соль	1/2 ч. л.
Кукурузная мука	1 ч. л.
Кунжутное масло	1 ч. л.
Черный перец	1/4 ч. л.
Мелко шинкованный зеленый лук	1 ст. л.

Смешайте свинину с соевым соусом, холодной водой и кукурузной мукой и оставьте промариноваться на 15 мин.

Смешайте ингредиенты соуса в чаше. В сковороде нагрейте масло. Когда масло станет очень горячим, положите в него свинину и помешивая варите 30 с, затем выньте мясо из сковороды и отложите в сторону. Оставьте в сковороде только 3 ст. л. масла. Обжарьте в нем на сильном огне чеснок и имбирь. Положите каштаны, грибы и свинину, все тщательно перемешайте. Добавьте соус, перемешайте, чтобы он равномерно распределился в блюде, и подавайте на стол.



«Порк-строганофф» под самым острым соусом

На 4 порции

Постная свинина, порезанная мелкими кусочками	250 г.
Арахисовое масло	4 ст. л.
Сладкий зеленый перец, порезанный в форме треугольничков	90 г.
Побеги бамбука, порезанные дольками	60 г.
Свежий корень имбиря, мелко порезанный	30 г.
Зеленый лук или черемша, порезанный	4 побега
Паста из соевых бобов	1,5 ст. л.
Очищенный от семян и порезанный горький красный перец	1 шт.

Приправа

Светлый соевый соус	2 ст. л.
Кукурузная мука	1 ст. л.
Перец	1/4 ч. л.
Масло из кунжутных семян	1/4 ч. л.
Сахар	1 ч. л.
Вода	1 ст. л.
Арахисовое масло	1 ст. л.

Соус

Шанхайский соус из красного горького перца	1 ч. л.
Паста из соевых бобов, обжаренная в 1 ст. л. арахисового масла	1 ст. л.
Чеснок, мелко порезанный	1 ч. л.
Китайская рисовая водка или херес	1 ст. л.
Светлый соевый соус	1 ст. л.
Сахар	1 ст. л.
Масло из семян кунжута	1/2 ч. л.
Вода	4 ст. л.
Кукурузная мука	1 ч. л.

Смешайте свинину с ингредиентами приправы и промаринуйте 10 мин. Тем временем перемешайте в чаше ингредиенты соуса.

Нагрейте в сковороде 2 ст. л. масла. Положите в горячее масло сладкий перец и побеги бамбука и, быстро помешивая, жарьте на сильном огне. Затем переложите их в чистую тарелку.

Добавьте в сковороду оставшееся масло, имбирь, лук или черемшу и соевую пасту и нагрейте. Жарьте помешивая 1—2 мин, затем положите свинину и жарьте еще 3 мин. Потом добавьте соус, красный горький перец и поджаренные перец и бамбук. Тщательно перемешайте и блюдо готово.

Жарение на открытом огне

Свиное филе, жаренное в стиле монсау

На 6 порций

Свиное филе	1 кг.
Сливочное масло	60 г.
Белое вино	100 мл.
Гвоздика	4 зерна
Перец в зернах	4 зерна
Соль	
Лавровый лист	1 шт.

На смазанную жаровню положите свинину и полейте вином, обложите мясо гвоздикой, перцем, посыпьте солью и положите лавровый лист. Поставьте жаровню в духовку, нагретую до 180° С, и жарьте 1,5 ч, время от времени поливая мясными соками. Когда свинина станет бурого цвета, подавайте на стол.

Свинина, зажаренная с чесноком

На 4 порции

Свиное филе или окорок	1 кг.
Зубчики чеснока, порезанные	2 шт.
Толченые оригано, чабрец и розмарин	1 ч. л.
Горчица	2 ч. л.
Оливковое масло	3 ст. л.
Соль и перец	

Посыпьте кусочки чеснока травами, поваляйте, чтобы травы прилипли. Нашпигуйте мясо этими кусочками. Смешайте горчицу с маслом и размажьте по всей поверхности мяса. Подержите мясо в таком состоянии в течение часа. Затем оберните мясо фольгой и поместите в духовку с температурой от 180 до 200° С на 1,5 ч. Извлеките мясо из духовки и дайте ему потомиться в фольге минут 15, до того как приступить к сервировке. Нарежьте мясо тонкими ломтиками и подавайте к столу. Это блюдо имеет превосходный вкус и в холодном виде.

Печеная свинина

Это южноамериканское блюдо вкусно как в горячем, так и в холодном виде.

На 8 порций

Свиной филей	2 кг или грудинка 3 кг.
Соль и перец	1 ч. л. каждого ингредиента
Шафран	1 ч. л.
Майоран, базилик, толченые семена тмина каждого ингредиента	1/2 ч. л.
Толченый чеснок	3 зубка
Кипяток	1/4 л.
Пропущенный через терку лук	3 ст. л.
Винный уксус	2 ст. л.
Молотый сушеный острый перец	1/4 ч. л.
Шинкованная петрушка	2 ст. л.
Холодная вода	100 мл.

Смешайте соль, перец, шафран, майоран, базилик, тмин и чеснок, превратите в пасту и вотрите в мясо. Положите в пластиковый пакет и подержите полсуток в холодильнике. Затем положите свинину на сковороду и жарьте в духовке при температуре 200° С 30 мин. Снизьте температуру до 180° С и полейте мясо кипятком, затем продолжайте жарение из расчета 25 мин на каждые 500 г веса. Чаще поливайте мясными соками.

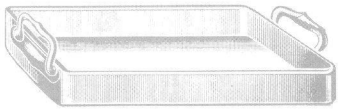
Обезжирьте мясные соки и перелейте их в кастрюльку с луком, уксусом, горьким перцем, петрушкой и холодной водой. Доведите содержимое кастрюльки до кипения и варите на тихом огне около 2 мин. Порежьте мясо и подайте на блюде, соус подайте отдельно в соуснице.

Свиное филе, запеченное, как в старой Польше

На 6 порций

Свиное филе	1,3 кг.
Лярд	100 г.
Соль	
Чернослив, отваренный и очищенный от косточек	200 г.
Бульон, кипящий	500 мл.
Изюм, промытый в теплой воде	50 г.
Мед	1 ст. л.
Сливочное масло	15 г.
Майоран	1/2 ч. л.

Подрумяньте мясо со всех боков в лярде. Выньте из лярда, положите на жаровню и посыпьте солью. Добавьте чернослив, полейте мясо кипящим бульоном и готовьте в духовке при температуре 190° С в течение 1 ч, постоянно увлажняя мясо жидкостью из жаровни. Затем переложите мясо на теплую тарелку. В кастрюлю пропустите через сито чернослив и обезжиренные мясные соки, добавьте изюм, мед, масло и майоран. Накройте крышкой и варите несколько минут. Порежьте на дольки мясо, полейте его соусом и подавайте под гарниром из гречневой каши или картофеля с салатом, соответствующим сезону, например, яблоками под соусом из хрена.



Корейка с хересом

Инструкцию по нашпиговыванию кусков мяса салом вы найдете на стр. 56.

На 6 порций

Свиная корейка, очищенная от костей и кожи (кожу и кости сохранить)	1 кг.
Сырое сало, порезанное тонкими полосами	60 г.
Херес	150 мл.
Бульон	3 ст. л.
Маленькие луковицы, очищенные от кожуры	12 шт.
Соль и перец	

Используя специальную иглу, прошейте кусок свинины полосками сала. Скатайте и свяжите приготовленное мясо ниткой, так чтобы его собственный слой сала был снаружи. Положите кожу и обрезки на дно жаровни, а на них — приготовленное мясо. Обложите все это костями. Залейте хересом и бульоном, посыпьте приправами и жарьте, периодически увлажняя, в духовке при температуре 190° С в течение 1 ч. Через полчаса после начала жарения положите вокруг мяса луковицы. За несколько минут до окончания жарения увеличьте температуру в духовке до 200° С, это необходимо для того, чтобы подрумянить лук.

Перед подачей на стол удалите нитки, порежьте мясо, положите его на блюдо и поместите по краям печеные луковицы. Картофель, поджаренный на сковороде, подается отдельно.

Жареная свинина, маринованная с фенхелем

Дикорастущий фенхель (сладкий укроп) намного ароматнее клубневого, продающегося на прилавках. При отсутствии первого анисовый ликер может заменить перьевидные листья второго, усилив недостающий аромат. Картофель и крупные головки сладкого лука, испеченные в кожуре (кожуру лука следует удалить), покрытые слоем сливочного масла, превосходно дополняют блюдо. Не менее вкусным будет картофель, обжаренный в масле с несколькими неочищенными зубчиками чеснока.

На 4 порции

Свинина, очищенная от костей и жира, кроме тонкого слоя сала, находившегося под кожей	1 кг.
Нежные листья и стебли свежего фенхеля, порезанные	60 г.
Анисовый ликер	1—2 ст. л.
Сухое белое вино	1/4 л.
Соль и перец	

Острым ножом прорежьте кусок мяса в шести или восьми местах, запрессуйте в каждый надрез количество фенхеля, достаточное для того, чтобы готовое блюдо в разрезанном виде представляло из себя куски мяса с зелеными кружочками.

Положите мясо в широкую чашу, посыпьте оставшимся фенхелем, полейте анисовым ликером (если фенхель не дикорастущий, ликера должно быть больше) и двумя третями вина. Маринуйте при комнатной температуре, накрыв чашу крышкой, 3—4 ч, перевернув за это время мясо 2—3 раза.

Выньте мясо, положите его в дуршлаг, помещенный над маринадом, и подержите несколько минут, чтобы стек маринад, затем просушите бумажной

салфеткой, посолите и поперчите внутреннюю сторону будущего рулета, сверните в рулет, так чтобы «фартук» (та сторона, где мясо тоньше) обернулся вокруг как можно плотнее. Свяжите рулет, посыпьте наружную сторону солью и жарьте на сковороде в течение 1 ч 10 мин, начиная с температуры в духовке в 200° С и убавив ее до 170° С через 10—15 мин после начала жарения.

Через 30 мин после начала жарения начните поливать мясо салом, скапливающимся в сковороде. Увлажнение должно происходить регулярно. За 20 мин до истечения времени жарения удалите из сковороды жир, перелив его в маринад, и продолжайте поливать мясо этой смесью регулярно. По истечении срока жарения жидкость должна будет полностью испариться, дно сковороды покроется карамелизовавшимися соками, а мясо от регулярного орошения должно будет приобрести аппетитную глазурь. Переложите мясо на теплое блюдо, удалите нитки. Слейте из сковороды жир, на сильном огне оставшимся вином произведите деглазирование, сгустите получившуюся жидкость на две трети. Полейте мясо соками из сковороды и во время разрезания выливайте по ложке деглазированной жидкости и соков, стекших с мяса, на каждый ломтик.

Свинина, жаренная с баклажанами и помидорами

На 6—8 порций

Очищенная от костей и кожи свинина	1 кг.
Свежие листья шалфея	12 шт.
Зубчик чеснока, порезанный мелкими продолговатыми кусочками	1 шт.
Крупная соль	60 г.
Чабрец	1 ч. л.
Лавровый лист, толченый	1 шт.
Растопленный лярд 15 г или растительное масло	1 ст. л.
Баклажаны, очищенные от кожуры и порезанные крупными кубиками	2 шт.
Помидоры, разрезанные на 4 части	4 шт.
Оливковое масло	4 ст. л.

Узким острым ножом сделайте надрезы в мясе и запрессуйте туда шалфей и чеснок. Смешайте соль с чабрецом и лавровым листом и посыпьте мясо этой приправой. Промаринуйте мясо в таком виде в посуде, накрытой крышкой, в течение нескольких часов при комнатной температуре. Слейте жидкость, которую выделит мясо, удалите лишнюю соль, свяжите мясо и уложите в керамическое блюдо овальной формы. Смажьте растопленным лярдом или маслом и поместите в духовку, нагретую до температуры 180° С. Жарьте 20 мин.

Тем временем обжарьте в растительном масле в течение 1—2 мин отдельно баклажаны и помидоры. Уложите овощи чередующимися слоями вокруг свинины и продолжайте жарить еще 45 мин, периодически увлажняя.

Свинина, поджаренная по-флорентийски

На 6 порций

Поясничная часть свинины без костей и кожи, с удаленными излишками жира, скатанная в рулет и связанная	1 кг.
Свежие побеги розмарина	1 побег
Зубок чеснока, порезанный	1 шт.
Гвоздика	3 зерна
Соль и перец	

Острым ножом сделайте разрезы в мясе и запрессуйте туда розмарин и чеснок. Нашпигуйте в мясо гвоздику, приправьте солью и перцем и положите в сковороду с водой (примерно 100 мл). Жарьте в духовке при температуре 180° С, постоянно увлажняя, в течение 1 ч. Блюдо можно есть в горячем и холодном виде.

Свинина, жаренная с шалфеем

На 6 порций

Свинина	1,5 кг.
Сухое белое вино	400 мл.
Оливковое масло	4 ст. л.
Крупная луковица, порезанная	1 шт.
Побеги тимьяна	5 шт.
Лавровый лист	1 шт.
Гвоздика	4 зерна
Свежие побеги шалфея	4 шт.
Соль и перец	

В альпийском Провансе существует обычай мариновать свиное мясо перед жарением. Положите в глубокое блюдо кусок мяса, налейте вино, добавьте 2 ст. л. оливкового масла, лук, тимьян, лавровый лист и гвоздику. Пока мясо маринуется, его необходимо переворачивать через каждые полчаса.

Затем переложите мясо на дуршлаг, чтобы стек маринад, а тем временем нагрейте духовку до 190° С. Нашпигуйте кусок свинины шалфеем, прорезая мясо и запрессовывая листья. Вылейте оставшееся масло на жаровню и положите на нее мясо. Жарьте в течение 1,5 ч, время от времени переворачивая и поливая жидкостью. Когда мясо будет готово, посолите и поперчите его и подавайте на стол.

Свиной окорок на вертеле

Техника шпигования куска мяса салом показана на стр. 56.

На 4—6 порций

Свиной окорок без кожи	1 кг.
Свиное сало, порезанное тонкими полосками	100 г.
Сливочное масло	60 г.
Белое вино	100 мл.

Маринад

Белое вино	500 мл.
Шалот, порезанный	3 шт.
Оливковое масло	100 мл.

Нашпигуйте окорок салом. Положите мясо в маринад на 24 ч, переворачивая его время от времени. Оденьте окорок на вертел и жарьте у огня. Поставьте под окороком сковороду и положите в нее сливочное масло, используйте его для поливания окорока. Когда окорок начнет приобретать румяный цвет, а стекающий жир станет горячим, добавьте в сковороду белое вино и процеженный маринад. Поливайте окорок этой жидкостью чаще, пока мясо не станет готово, при необходимости добавьте еще вина. Блюдо готовится по времени из расчета 20 мин на каждые 500 г веса. Деглазируйте сковороду небольшим количеством воды и подайте полученный соус к мясу. На гарнир подайте овощи по сезону.

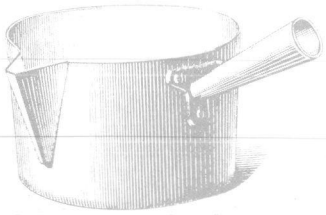
Жареная свинина с картофелем и луком

На 4—6 порций

Свинина, очищенная от костей и скатанная в рулет	750 г.
Соль и перец	
Сливочное масло или лярд, растопленные	60 г.
Картофель, тонко порезанный	500 г.
Репчатый лук, тонко порезанный и обжаренный в сливочном масле до мягкого, но не румяного состояния	125 г.
Ароматические травы	
Шинкованная петрушка	

Приправьте свинину солью и перцем и положите в широкое, овальной формы блюдо. Смажьте мясо лярдом или маслом, предварительно растопленным, и поместите блюдо в духовку, нагретую до 200° С, на 15 мин. Когда мясо подрумянится, положите вокруг него картофель и обжаренный лук. Приправьте картофель и лук солью и перцем. Поместите внутрь картофеля ароматические травы, облейте остатками масла или жира и жарьте блюдо в духовом шкафу еще в течение 50 мин при температуре 170° С.

Удалите ароматические травы, украсьте картофель шинкованной петрушкой и подавайте на стол в той посуде, в которой производилось жарение.



Жареная свинина с печенной в сухарях репой

Это блюдо, популярное в Ницце, можно приготовить с уткой.

На 4—6 порций

Свинина	1 кг.
Зубчики чеснока, порезанные	2 шт.
Свежий шалфей	по вкусу
Молодая репа, очищенная от кожуры и мелко порезанная	750 г.
Соль и перец	
Порезанный кусками хлеб	
Протертый сыр (предпочтительно сорт Грюйэр)	

Острым ножом сделайте в мясе прорези и впрессуйте туда чеснок и, если это вам по вкусу, листья шалфея. Поместите мясо в духовку, нагретую до 170° С, на 1,5—2 ч.

В это время обварите в течение нескольких минут в горячей соленой воде репу. Просушите куски. В жаропрочном блюде уложите слой из кусков хлеба, затем слой из кусков репы. Посыпьте солью, перцем и протертым сыром. Продолжайте укладывать слои в той же последовательности, пока блюдо не будет заполнено — верхним слоем должен быть слой сыра. Поставьте блюдо на верхнюю полку духовки на 20—30 мин, за которые на поверхности должна образоваться хрустящая корочка. Хлеб в данном случае будет служить абсорбентом воды из овощей.

Печеную репу полейте мясными соками и подавайте как гарнир к мясу.

Свинина, жаренная с душицей и вином, по-критски

Соки, получившиеся при приготовлении этого блюда, охлажденные и обезжиренные, могут быть использованы для ароматизации подливки, плова и блюд из теста.

На 6 порций

Свинина куском	2,5 кг.
Зубчики чеснока, порезанные	2 шт.
Соль	
Сушеная душица (майоран)	2 ч. л.
Сухое красное вино	100 мл.
Томатный сок или очищенные от кожуры и семян порезанные помидоры	100 г.
Лимонный сок из одного лимона, процеженный	

Просушите свинину бумажными салфетками. Острым ножом нанесите на мясе прорезы со всех сторон и воткните в них кусочки чеснока. Вотрите в мясо соль и душицу, затем положите на жаровню и поместите в печь с температурой 170—180° С на 2,5 ч. Через 30 мин после начала жарения полейте мясо вином сверху и томатным соком вокруг. Время от времени поливайте мясо его соком. Когда мясо будет готово, выньте жаровню и полейте блюдо лимонным соком. Сильно охладите блюдо, порежьте мясо на очень тонкие ломтики и подавайте к столу в холодном виде.

Свиная вырезка под сырным соусом

На 4 порции

Свиная вырезка	2 куска
Соль и перец	
Толченый тмин	1/2 ч. л.
Сливочное масло	60 г.
Тертый сыр	300 г.
Горчица	4 ст. л.
Сливки	4 ст. л.
Кальвадос (яблочная водка)	2 ст. л.

Приправьте мясо солью, перцем и тмином. Растопите масло в сковороде и со всех сторон обжарьте мясо. Смешайте сыр с горчицей и 4 ст. л. сливок и полейте этой смесью мясо. Жарьте в духовке или гриле при температуре 220° С около 30—40 мин. Затем переложите мясо на теплую тарелку, деглазируйте мясные соки кальвадосом и перемешайте с остатками сливок. Готовьте на сильном огне до загустения, постоянно помешивая. Затем полейте мясо приготовленным соусом и подайте на гарнир отваренный молодой картофель и фасоль, приготовленную в масле.

Свиной окорок в стиле «дикий кабан»

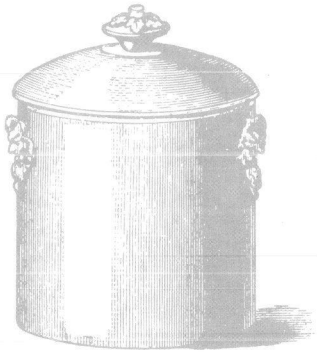
На 4—6 порций

Свиной окорок, очищенный от кожи и излишков жира	1,5 кг.
Красное вино	100 мл.
Протертый ржаной хлеб	100 г.
Соль	
Сливочное масло	125 г.

Маринад

Красное вино	250 мл.
Уксус	100 мл.
Вода	100 мл.
Ягоды можжевельника	1 ст. л.
Лавровый лист	2 шт.
Побег петрушки	2 шт.
Тимьян (чабрец)	1 ч. л.
Майоран (душица)	1 ч. л.
Зерна перца	1 ч. л.
Гвоздика	4 зерна.
Дольки лимона	2 шт.
Репчатый лук	1/2 луковицы.
Порезанные морковь, черемша, сельдерей, каждого	по 1 шт.

Смешайте ингредиенты маринада в чаше и поместите туда мясо. Оставьте мариноваться на 5 сут. в холодильнике, время от времени переворачивая мясо. Обсушите мясо и обжарьте на сковороде в 100 г сливочного масла. Добавьте вино и половину процеженного маринада. Жарьте в духовке при температуре 180° С, постоянно увлажняя мясным соком. Через 2 ч обмажьте верхнюю сторону мяса толстым слоем черного хлеба с добавлением соли. Растопите оставшееся масло и полейте им хлеб, можно просто намазать масло тонким слоем. Увеличьте температуру в духовке до 220° С и готовьте блюдо в течение 10—15 мин, пока оно не покроется хрустящей корочкой. К горячему блюду на гарнир подайте какой-нибудь салат, а холодное будет вкуснее с майонезом, смешанным с шинкованной зеленью.



Окорок по-охотничьи

На 6 порций

Окорок, очищенный от кожи и костей	1 кг.
Соль	
Уксус	2 ст. л.
Перец в зернах	3 зерна
Ягоды гвоздики	1 шт.
Морковь, порезанная	1 шт.
Лавровый лист	1 шт.
Корень петрушки, порезанный	1 шт.
Репа, порезанная	1 шт.
Репчатый лук, порезанный	2 головки
Сливочное масло	120 г.
Мука	40 г.
Белое вино	100 мл.
Сок одного лимона	
Желе из красной смородины или шиповника	6 ст. л.

Срежьте с мяса лишний жир и приправьте мясо солью. Вскипятите пол-литра воды с уксусом, перцем, гвоздикой, морковью, лавровым листом, корнем петрушки, репой и луком. Прокипятите маринад 5 мин и оставьте остыть. Охлажденным маринадом залейте мясо. Накройте крышкой и поставьте в холодное место на 1—2 дня, время от времени переворачивая мясо.

Выньте мясо из маринада и просушите его. Процедите маринад. Сохраните жидкость. Обжарьте овощи в масле, затем положите мясо и обжарьте его со всех сторон. Поставьте жаровню с мясом и овощами в духовку с температурой 180° С и жарьте 1,5 ч часто поливая маринадом.

Когда мясо готово, переложите его на теплую тарелку. Удалите жир мясных соков. Положите в них муку и помешивая грейте на среднем огне. Добавьте вино и лимонный сок и готовьте, пока соус не загустеет. Добавьте желе из красной смородины или шиповника и тщательно перемешайте. Проверьте на вкус наличие соли, процедите на мясо и подавайте на гарнир хлебные клецки.

Свинина под румынским маринадом

Живущая в Лондоне румынка Мариана Наста стала победительницей в кулинарном конкурсе, проводившемся одной газетой, благодаря этому рецепту.

На 6—8 порций

Свинина, очищенная от костей и скатанная в рулет	1,5 кг.
Соль и свежемолотый перец	
Тмин молотый	
Говяжий бульон	по вкусу
Сметана	3 ст. л.
Кукурузная мука	1/2 ст. л.
Кресс водяной (жеруха)	

Маринад

Большая луковица, крупно порезанная	1шт.
Морковь, крупно порезанная	2 шт.
Стебель сельдерея, крупно порезанный	2 шт.
Зубчик чеснока, крупно порезанный	2 шт.
Лавровый лист	1 шт.
Тимьян	1/2 ч. л.
Соль	
Перец (зерна)	6—8 шт.
Сухое белое вино	200 мл.
Винный уксус	100 мл.

Натрите мясо солью, перцем и молотым тмином. Положите в керамическую посуду и оставьте в холодном месте на 3—4 ч.

Чтобы приготовить маринад, смешайте его ингредиенты и поварите на тихом огне в закрытой посуде 15 мин. Затем охладите, залейте холодным маринадом мясо. Оставьте мясо мариноваться на 2 ч, время от времени переворачивая мясо. Тем временем прогрейте духовку до 190° С.

Выньте мясо из маринада, положите его в сковороду и жарьте 25 мин, переворачивая с боку на бок. Затем залейте мясо маринадом с овощами, накройте сковороду крышкой и жарьте еще 1 час. Время от времени поливайте мясо жидкостью из сковороды и если жидкость начнет загустевать, добавьте немного бульона.

Когда мясо будет готово, переложите его в горячее блюдо. Процедите мясные соки через мелкое сито в небольшую кастрюльку. Смешайте сметану с кукурузной мукой и добавьте смесь в соки. Варите на слабом огне, помешивая подливку, пока она не станет густой и без комков. Проверьте на вкус наличие специй. Свинину порежьте тонкими дольками и полейте их подливкой. На гарнир подайте жеруху.

Свинина под маринадом

На 8—10 порций

Очищенный от костей кусок свинины (филей, корейка, шейка)	2,5 кг.
Сливочное масло	30 г.
Репчатый лук, порезанный	2 шт.
Морковь, порезанная	2 шт.
Зелень петрушки	2—3 побега
Лавровый лист	1 шт.
Зелень тимьяна	1 побег
Зелень базилика	1 побег
Зубчик чеснока	1 шт.
Уксус	150—200 мл.
Кипяток	600 мл.
Соль и перец	
Гвоздика	2 зерна
Тертый мускатный орех	

Соус

Мука	2 ст. л.
Сливочное масло	30 г.
Шалот, порезанный	2 побега
Зубчик чеснока, порезанный	1 шт.
Зелень петрушки	1 побег
Белое вино	100 мл.
Бульон	150—200 мл.
Соль и перец	
Тертый мускатный орех	
Зелень тимьяна	1 побег
Гвоздика	1 зерно
Лавровый лист	1/2 шт.
Каперсы	1 ст. л.

Слегка обжарьте в масле лук, морковь, петрушку, лавровый лист, тимьян, базилик и чеснок. Увлажните их уксусом и кипятком; добавьте соль, перец, гвоздику и мускатный орех. Варите на слабом огне в течение часа в закрытой посуде. Процедите маринад. Когда маринад станет холодным, положите в него мясо и оставьте на 24 ч. Выньте мясо из маринада и просушите. Скатайте мясо рулоном и свяжите. Положите мясо на сковороду, налив в нее предварительно несколько ложек воды, и жарьте в духовке при температуре 180° С около 2,5 ч, время от времени переворачивая и увлажняя мясо.

В период жарения мяса приготовьте соус. Подрумяньте муку с маслом, добавьте шалот, чеснок, петрушку и подогревайте 2 мин. Налейте белого вина, бульона и 300 мл маринада. Добавьте соль, перец, мускат, тимьян, гвоздику и лавровый лист. Варите соус на слабом огне 45 мин, в открытой посуде и постоянно снимая пену.

Когда мясо будет готово, выньте его из сковороды, удалите из нее жир и деглазируйте сковороду небольшим количеством воды и перелейте получившуюся жидкость в соус. Процедите соус в теплую соусницу с каперсами и подавайте его с мясом.

Свинина, зажаренная под лимонной глазурью

На 4—6 порций

Кусок свинины, очищенный от костей	2 кг.
Розмарин	4 ст. л.
Белое вино	250 мл.
Сахар	100 г.
Лимонный сок	100 мл.
Коньяк	3 ст. л.

Нагрейте духовку до 230° С. Нашпигуйте мясо розмарином, использовав 3 ст. л., делая надрезы вдоль волокон. Положите его в блюдо. Полейте мясо вином и посыпьте сверху оставшийся розмарин. Оставьте мясо промариноваться на 1,5 ч, перевернув его за это время 2 раза. Затем выньте мясо из маринада, обсушите его и сверните в рулон цилиндрической формы. Свяжите рулон ниткой и положите его на сковороду.

Поместите мясо в горячую духовку на 16 мин, затем уменьшите температуру до 180° С. Через 30 мин начинайте увлажнять жиром из сковороды.

Смешайте сахар, лимонный сок и коньяк и перемешивайте, пока не растворится сахар. Через час после начала жарения выньте из духовки мясо и слейте из сковороды жир. Полейте смесь коньяка с сахаром и лимонным соком на мясо и возвратите сковороду в духовку. Готовьте блюдо еще 30 мин, поливая мясо каждые 5—10 мин глазурью из сковороды. Глазурь на мясе загустеет и превратится в блестящую румяную корочку. Выньте блюдо из духовки и дайте ему отстоятся несколько минут перед сервировкой.

Свинина, приготовленная на молоке

На 6 порций

Кусок свинины, очищенный от костей, скатанный в рулет и связанный	1,2 кг.
Молоко	1 л

Маринад

Оливковое масло	150 мл.
Уксус	1 ст. л.
Зубчик чеснока, толченый	2 шт.
Свежий побег розмарина	1 шт.
Ягоды можжевельника	1 ст. л.
Соль и перец	

Положите и влейте ингредиенты маринада в ту посуду, в которой будет готовиться мясо. Туда же положите мясо и маринуйте сутки, часто переворачивая.

Затем влейте молоко и поставьте посуду с мясом без крышки в духовку с температурой 180° С. Примерно через час доведите температуру до 200° С и продолжайте готовить блюдо еще 20 мин, регулярно поливая мясо, пока оно не зарумянилось.

Когда мясо будет готово, молоко превратится в нежный соус для ломтиков вкусной свинины.

Свинина, жаренная по-пуэрто-рикански

На 8 порций

Свинина, поясничная часть	3 кг.
Лярд или сливочное масло	30 г.
Апельсиновый сок	450 мл.
Протертая апельсиновая кожура	1 ст. л.
Чеснок, толченый	2 зубка
Соль	3 ч. л.
Перец	1 ч. л.
Кайенский перец	
Душица	1/8 ч. л.

Растопите сало в сковороде. Положите туда апельсиновую кожуру, чеснок, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца, щепотку кайенского перца, душицу и налейте апельсиновый сок. Все это перемешайте. Оставшиеся соль и перец вотрите в свинину. Положите свинину в сковороду и налейте туда смесь, приготовленную ранее. Несколько раз полейте этой смесью мясо. Готовьте в духовке при температуре 180° С 2—3 ч. Во время жарения в духовке поливайте как можно чаще. К столу свинину порежьте толстыми ломтями. Остатки сока в сковороде могут служить соусом к мясу.

Свинина, приготовленная в вине с травами

Это блюдо готовится из шейной части свиной туши. Кусок берется величиной, охватывающей 7—8 ребер. Если он покажется для вас чересчур большим, то можно сократить его вдвое. Автор этого рецепта из-за особого вкуса получаемого блюда в холодном виде использует для его приготовления даже большее количество мяса. Она рекомендует просить мясника удалить кожу, не задев подкожного жира, чтобы блюдо было сочнее.

На 4—6 порций

Свинина	1,5 кг.
Чеснок	1 зубчик
Соль	
Белое или красное вино	250 мл.
Зелень тимьяна	1 побег
Петрушка порезанная	15 г.
Мелкие панировочные сухари	30 г.

Порежьте мелко зубчик чеснока и нашпигуйте мясо этими кусочками, размещая их как можно ближе к костям. Тщательно натрите мясо солью. Полейте мясо вином, положите тимьян и промаринуйте мясо в течение 2 ч.

Положите на дно жаровни кожу, а на кожу мясо, жирной стороной вверх. Залейте мясо маринадом. Закройте сверху жаровню фольгой и поставьте в духовку с температурой 180° С на 1 ч 15 мин. Если жидкость испарится, добавьте немного воды.

Смешайте петрушку с сухарями. Снимите с жаровни фольгу и намажьте смесь на жирную сторону куска свинины, при этом сильно вдавливая ножом. Снизьте температуру до 150° С и жарьте еще 35—50 мин, без фольги, поливая мясо время от времени его соками, чтобы петрушка и сухари превратились в слой золотистого цвета.

Свинина с фисташками на яблочной подушке «Смуглая Бетти»

На 6 порций

Свинина без костей и излишков жира	2 кг
Соль	2 ч. л.
Перец	1 ч. л.
Толченый имбирь	1 ч. л.
Лук, мелко шинкованный	100 г.
Сухое белое вино	250 мл.
Яблоки, очищенные от кожуры, сердцевины и порезанные кубиками	3 шт.
Сухой белый хлеб, порезанный кубиками	200 г.
Яйца	4 шт.
Молоко	250 мл.
Мелко порезанные фисташковые орехи	2 ст. л.

За час до начала жарения выньте свинину из холодильника. Нагрейте духовку до 230° С. Натрите мясо солью, перцем и имбирем. Положите мясо в мелкую сковороду и жарьте в течение 25 мин. Добавьте лук и жарьте еще 5—10 мин. Смешайте вино, яблоки и хлеб и вылейте смесь в сковороду. Жарьте еще 25 мин. Смешайте яйца с молоком и вылейте смесь в сковороду. Добавьте туда же фисташковые орехи. Жарьте еще 25 мин или до тех пор, пока свинина не приобретет мягкость и золотистую окраску.

Порежьте свинину дольками и уложите на теплое блюдо поверх фисташково-яблочной смеси «Смуглая Бетти».

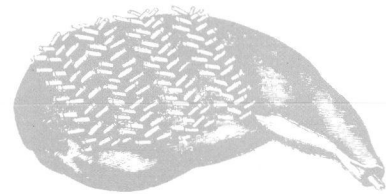
Жареная свинина с луковым соусом

Этот рецепт из кулинарной книги XVIII века анонимного автора, подписавшегося «Составлено дамой». Этой дамой была Ханна Гласс.

На 8—10 порций

Свиная корейка	2 кг.
Лук, мелко порезанный	1 кг.
Мука	1 ст. л.
Уксус	1 ст. л.
Горчица	1 ст. л.

На сковороду положите мясо, а вокруг него лук. Налейте 100 мл воды. Жарьте в духовке при температуре 180° С 1,5 ч. В конце этого времени переложите лук в кастрюлю и, тщательно помешивая, варите 15 мин. Затем постарайтесь удалить все жировые выделения и добавьте муку, уксус и горчицу. Варите смесь помешивая 4—5 мин. Свинину уложите в блюдо, луковый соус подайте отдельно. Для тех, кто любит лук, это будет восхитительным блюдом.



Свинина с чесночным ароматом

На 10—12 порций

Окорок без кожи	6 кг.
Крупная соль	90 г.
Перец	
Кайенский или красный стручковый перец	
Чеснок	3 головки
Свиное сало (лярд)	170 г.
Жирный бекон, порезанный тонкими полосками	150 г.
Луковицы среднего размера 3 шт. (одна разрезана на 4 части, другие на мелкие кусочки)	
Толченый тмин	
Оливковое масло	150 мл.
Белое вино	300 мл.
Пучок петрушки	

Натрите свинину солью, черным и горьким перцем, толченым чесноком. Затем обмажьте лярдом и оставьте постоять на несколько часов в керамической посуде. Через 10 ч удалите из посуды жидкость и обсушите мясо. Используя маленький острый нож, нашпигуйте мясо беконом и порезанным дольками луком. Посыпьте мясо тмином и полейте оливковым маслом. Положите крупно разрезанный лук и оставшийся бекон на верх куска мяса и жарьте в духовке при температуре 180° С около 3 ч, увлажняя блюдо белым вином, а когда оно будет израсходовано, мясным соком.

Готовую свинину положите на широкую тарелку и украсьте зеленью петрушки.

Свинина с начинкой

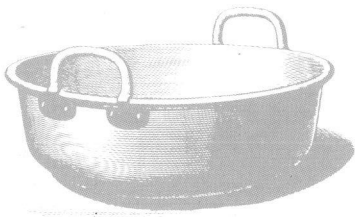
О том, как очистить лопаточную (шейную) часть от костей и как ее начинить (см. стр. 11). Зерна мелегета — это ягоды «лавровишневого» дерева, их можно заменить плодами гвоздичного дерева.

На 6 порций

Лопаточная часть, кости удалены, кожа равномерно надрезана	2 кг.
Ром	150 мл.
Сухари	250 г.
Молоко	300 мл.
Шалфей и чабрец	1/2 ч. л. каждого
Мелко порезанный лук-скорода	1 ст. л.
Мелкий свежий горький красный перец, очищен от семян и порезан	1/2 стручка
Толченый лавровый лист	1 шт.
Петрушка порезанная	1 ст. л.
Толченый чеснок	2 крупных зубчика
Соль и свежемолотый перец	
Толченые зерна мелегета	6 шт.
Куриный бульон	300 мл.

Положите мясо в чашу, полейте двумя третями рома и дайте постоять, пока готовится начинка. Вымочите сухари в молоке, затем отожмите их. Смешайте сухари с шалфеем, чабрецом, луком-скородой, горьким перцем, лавровым листом, петрушкой, чесноком, небольшим количеством соли и перца и зернами мелегета. Возьмите ром, в котором было мясо, и вылейте его в смесь, слегка перемешав. Начините лопаточную часть и зашейте. Жарьте мясо, положив на решетку в сковороде в духовке при 170° С, немногим менее 3 ч. Затем выньте его, переложите на блюдо и держите в теплом месте.

Слейте жир из сковороды, залейте остатки рома и проведите деглазирование. Затем налейте куриный бульон и готовьте соус, пока не загустеет. Соус подайте отдельно в соуснице. Кожа на куске мяса должна стать хрустящей.



Жареная свинина с фруктовой начинкой

На 10 порций

Свинина без костей	2,5 кг.
Курага, слегка обваренная в воде	125 г.
Апельсин и лимон, кожура протерта, сок выжат по 1 шт. каждого	
Растопленное сливочное масло	60 г.
Сухари	200 г.
Крупно порезанные грецкие орехи	50 г.
Соль	1,5 ч. л.
Перец	1/3 ч. л.

Для приготовления начинки обсушите и порежьте курагу, затем смешайте ее с кожурой и соком апельсина и лимона. Полейте растопленным маслом сухари, добавьте орехи и приправы и затем перемешайте первую смесь со второй, если необходимо, добавьте еще фруктового сока. Намажьте начинку на мясо, скатайте мясо в рулет и закрепите шпажками. Обжарьте рулет в духовке с температурой 200° С со всех сторон, затем уменьшите температуру до 170° С и готовьте блюдо из расчета 25 мин на каждые 500 г веса.

Свинина, начиненная как слоновий хобот

На 6 порций

Брюшная часть свинины	1 кг.
Лярд	40 г.
Бульон	300 мл

Начинка

Хлебные рогалики, замоченные в молоке (200 мл), затем сильно отжатые	2 шт.
Яйца	2 шт.
Фарш из свиной печени и свежего бекона 150 г каждого компонента	
Лук, мелко порезанный и обжаренный в 60 г лярда	
Зубок чеснока, толченый	1 шт.
Соль	1,5 ч. л.
Черный перец, майоран.	
Паприка	1/3 ч. л.

Удалите из мяса кости, затем распластайте кусок,

чтобы он занял как можно большую площадь. Начинку приготовьте следующим образом: положите в блюдо хлебные рогалики, разбейте туда яйца, добавьте фарш, лук, чеснок, одну чайную ложку соли, щепотку черного перца и майорана и паприку. Затем тщательно все перемешайте. Положите начинку в образовавшийся после удаления костей из мяса карман, скатайте мясо в рулет и зашейте ниткой. Натрите рулет оставшейся солью и готовьте в лярде на сковороде в духовке, нагретой до 170° С 2—2,5 ч, регулярно увлажняя. Подавайте кушанье к столу в его собственном соку, предварительно обезжиренном и разжиженном бульоном. Не забудьте удалить нитки. На гарнир идет салат из картофеля с луком.

Жаркое из передней ноги

На 6—8 порций

Передняя нога свиньи, без костей	1,5 кг.

Начинка

Репчатый лук, порезанный	1 головка
Лярд	1 ст. л.
Свежий шалфей, порезать	1 ст. л.
Свиной колбасный фарш	250 г.
Соль и перец	
Толченый имбирь	
Сухари	125 г.
Яйца	1—2 шт.
Сухая	присыпка
Сухари	60 г.
Тертые маленькое яблоко и луковица	по 1 шт. каждого
Свежий шалфей, шинкованный	1 ч. л.
Соль и свежемолотый перец	

Аккуратно и равномерно надрежьте кожу на свинине. Для начинки пропарьте лук в лярде в закрытой кастрюле в течение 5 мин, добавьте шалфей, снимите с огня, охладите и смешайте с остальными ингредиентами. Поместите начинку на мясо, заверните края, прошейте ниткой и поставьте на 1 ч в духовку с температурой 190° С. В это время приготовьте сухую присыпку, смешав ее ингредиенты, и нанесите ее на поверхность мяса: перед тем как вынуть мясо из духовки, дайте присыпке подрумяниться.

«Ложный гусь»

Самым характерным для этого блюда, рецепт которого взят, конечно, из древней английской поварской книги, является начинка, обычная для гуся. Для приготовления этого блюда можно использовать самые недорогие части свиной туши.

На 6 порций

Свиная передняя ножка, без костей и кожи	2 кг.
Сливочное масло	30 г.
Мука	1 ст. л.
Мелкий картофель	500 г.
Мелкий репчатый лук	500 г.
Яйца	2 шт.
Жеруха 2 пучка (этот компонент блюда необязателен)	
Шинкованная петрушка	

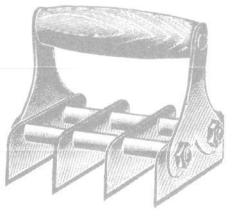
Сухая начинка

Сухари	375 г.
Шинкованный свежий шалфей	3 ч. л.
Шинкованный репчатый лук	125 г.
Порезанное нутряное сало	125 г.
Протертое яблоко	1 шт.
Соль и молотый перец	

Надрежьте кожу на куске свинины ромбовидным рисунком. Приготовьте сухую начинку, смешав все ингредиенты, и положите одну треть в полость в мясе, появившуюся после удаления кости, и зашейте ниткой. Смешайте масло с мукой и вотрите эту смесь в мясо, затем поместите мясо в духовку, нагретую до 170° С, и готовьте в расчете 50 мин на каждые 500 г свинины и начинки.

Картофель и лук положите с мясом за 1 ч 15 мин до готовности. Смешайте яйца с половиной оставшейся начинки, скатайте шарики и готовьте их или на отдельной сковороде или вместе с мясом. Когда блюдо будет почти готово, положите оставшуюся начинку на мясо или рядом. Выложите блюдо на сервировочную тарелку и порежьте на необходимое число порций, положив на гарнир картофель, лук и жаренную в форме шариков начинку.

Если вы хотите показать себя хорошим поваром, на каждую порцию положите пучок жерухи. Полейте мясо и лук небольшой дозой густой подливки, полученной из мясных соков после удаления жира. Покрошите шинкованную петрушку и подавайте блюдо в горячем виде, а отдельно к нему соусницу с подливкой.



Молочный поросенок с начинкой, жаренный по-бразильски

На 8 порций

Молочный поросенок (печень, почки и сердце отдельно)	1 шт.
Бекон, порезанный ломтиками	150 г.

Маринад

Чеснок, толченый	1 зубок
Соль	1,5 ст. л.
Черный перец	1,5 ч. л.
Зерна гвоздики	1 ст. л.
Лавровый лист	2 шт.
Уксус	450 мл.
Красное вино	450 мл.
Семена тмина	1 ч. л.

Начинка

Бекон, порезанный	100 г.
Копченый окорок, порезать	150 г.
Копченая колбаса, порезать	150 г.
Чеснок, толченый	1/2 зубчика.
Печень, почки и сердце поросенка, мелко порезанные	
Лук, порезать	1 головка
Шинкованная петрушка	1 ст. л.
Шинкованный зеленый лук	2 ст. л.
Манная крупа, сваренная в двое превышающем объеме воды	200 г.
Яйца, сварены вкрутую и порезаны	2 шт.
Черные или зеленые оливки без косточек	150 г.
Соль и перец	

Смешайте ингредиенты маринада. Залейте маринадом поросенка и маринуйте 24 ч, периодически переворачивая.

Приготовьте начинку. Для этого поджарьте бекон, окорок и колбасу с пастой из чеснока и печенью, почками и сердцем поросенка. Подрумяньте мясо, постоянно помешивая и добавляя небольшое количество воды, когда влага из сковороды испарится, в течение 30 мин. Добавьте лук, петрушку и зеленый лук и продолжайте жарить, пока они не подрумянятся. Затем порциями выложите на сковороду манную кашу и тщательно ее перемешайте с содержимым сковороды. Снимите сковороду с огня и положите яйца и оливки. Пробуйте на вкус и соответственно добавляйте специи. Начините поросенка и зашейте начинку. Нагрейте духовку до 200° С.

Положите поросенка на жаровню, обложите его ломтиками бекона и жарьте в духовке в течение 20 мин. Затем снизьте температуру до 180° С и продолжайте жарить из расчета 35 мин на каждые 500 г веса. Во время жарения поливайте периодически поросенка процеженным маринадом.

Поросенок, жаренный с начинкой

Процесс приготовления молочного поросенка для жарения демонстрируется на стр. 44.

На 8—12 порций

Молочный поросенок, подготовленный для жарения	1 шт.
Оливковое масло	

Начинка с шалфеем и луком

Листья шалфея, ошпаренные и мелко порезанные	100 г.
Крупный репчатый лук	1 кг.
Говяжье почечное сало, мелко порезать	500 г.
Яйца	3 шт.
Хлебный мякиш, отмоченный в молоке или воде и отжатый	250 г.
Мука	50 г.
Соль и свежемолотый перец	
Смесь специй	
Тертый мускатный орех	

В духовке при температуре 170° С запеките неочищенные луковицы в течение часа, пока они не станут мягкими. Дайте остыть, очистите и мелко порежьте. Приготовьте начинку, смешав порезанный лук с салом, шалфеем, яйцами, хлебом и в последнюю очередь с мукой. Приправьте по вкусу солью, перцем, мускатным орехом и смесью специй.

Начините поросенка и зашейте начинку. Придайте поросенку требуемую форму, свяжите ножки и уложите в жаровню. Жарьте в духовке, нагретой до 180° С в течение 2 ч, часто увлажняя оливковым маслом, чтобы кожа стала поджаристой и хрустящей.

Свиные колбаски с кружевами

На 5 порций

Фарш из шейной части свинины	850 г.
Соль	1 ч. л.
Паприка	1/3 ч. л.
Черный и белый перец	
Хлебный рогалик, отмоченный в 150 мл молока	1 шт.
Чеснок, толченый	1—2 зубка.
Свиной большой сальник	300 г.
Лярд	1 ч. л.

Положите свиной фарш в блюдо и добавьте соль, паприку и по щепотке черного и белого перца. Затем добавьте отмоченный хлеб, вместе с молоком, и толченый чеснок. Тщательно все перемешайте и оставьте в холодном месте на 1 ч. Промойте сальник в нескольких водах, затем разложите его на плоскости и разрежьте на десять равных кусков. Разделите начинку на 10 равных частей, положите каждую часть на отдельный кусок сальника и туго заверните сальник, чтобы получилась колбаска.

Возьмите сковороду, способную вместить все десять колбасок, и смажьте ее лярдом. Ровно уложите колбаски в сковороду и жарьте в духовке при температуре 220° С 20 мин. На стол подавайте с картофельным пюре и тушеной капустой.

Свиные котлеты, запеченные в ароматных травах

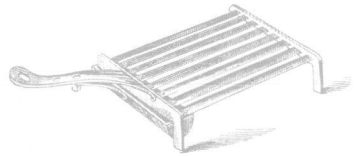
Это блюдо является показательным примером того, как аромат трав создает восхитительный вкус и может помочь вам в создании многих других блюд подобного рода.

На 2 порции

Толстые свиные котлеты, кожа удалена, мясо слегка надрезано с каждого бока	2 шт.
Чеснок	1 зубчик, разрезанный пополам
Соль и перец	
Оливковое масло	2 ст. л.
Побеги тимьяна	2 шт.
Лавровый лист	4 шт.
Стебли фенхеля	12 шт.

Потрите котлеты чесноком, солью и небольшим количеством молотого черного перца. Полейте их с обеих сторон оливковым маслом. В сковороде уложите тимьян, лавровый лист и стебли фенхеля. На них положите котлеты. Если позволяет время, эти приготовления лучше сделать до начала жарения за 1 ч или даже за половину суток, чтобы мясо заранее впитало аромат трав и специй. Поставьте сковороду в гриль и подрумяньте слегка мясо с обеих сторон. Затем накройте сковороду сверху фольгой и поместите в духовку с температурой 170° С на 40—50 мин. После этого слейте в чашу весь жир, образовавшийся при жарении.

Это блюдо является довольно простым и не нуждается в ином гарнире, кроме как салате из овощей или ломтиков помидоров под растительным маслом и зеленым луком с петрушкой.



Свиное филе на шпажках в гриле

На латыни свиное филе, из которого готовят это изумительное блюдо, называется «Ломбелло».

На 6 порций

Свиное филе, без жира и кожи, порезано на 18 долек, толщиной 1 см	1 кг.
Кусочки хлеба из длинного французского батона	24 шт.
Пармская ветчина, порезана такими же по размеру кусочками как и филе	24 куска.
Лярд	60 г.
Соль и перец	

Возьмите большой шампур (или 6 маленьких шпажек) и нанижьте на него кусок хлеба, затем кусок ветчины, затем мясо, потом кусок ветчины и опять кусок хлеба. Продолжайте в той же последовательности, пока все мясо, ветчина и хлеб не будут на шампурах. Растопите лярд и полейте им мясо и хлеб. Приправьте солью и перцем и жарьте над горячими углями или в гриле, периодически переворачивая шампуры и увлажняя топленым лярдом. Блюдо готовится примерно 30 мин; хлеб станет румяный и рассыпчатый, а мясо будет вполне готово. Подавайте к столу со шпажками (шампурами) в горячем виде.

Свиное филе на шпажках

Этот простой рецепт взят из одной популярной итальянской кулинарной книги для дома. Простой состав этого блюда, а также то, что оно готовится на шпажках (шампурах), составляют его притягательность. Смесь двух основных составляющих этого блюда — свежей и прошедшей кулинарную обработку свинины — является типичной для блюд итальянской кухни. К столу свиное филе можно подать на мелко порезанных листьях зеленого салата, предварительно заправленного небольшим количеством растительного масла, сахара, соли и лимонного сока, а по кругу обложить филе дольками лимона. Если вам захочется что-нибудь более существенное, добавьте к этому блюдо из риса.

На 3—4 порции

Свиное филе, порезанное кубиками размером 2,5 см	500 г.
Мякоть белого хлеба, порезанная на такое же количество кубиков, как и филе, но немного меньшего размера.	
Свежий бекон, порезан на кусочки, превышающие в 2 раза число кубиков филе	150 г.
Оливковое масло	
Свежемолотый перец и соль	
Майоран, чабрец или шалфей	

Полейте свинину и хлеб обильно оливковым маслом и посыпьте перцем, небольшим количеством соли, майораном или чабрецом (итальянцы предпочитают шалфей).

Нанижьте ингредиенты на длинные шпажки в такой последовательности: хлеб, бекон, мясо, бекон, хлеб и т.д., пока каждая шпажка не будет заполнена на 3/4. Должно получиться пять-шесть шпажек длиной 22 см.

Жарьте в не сильно нагретом гриле около 15—20 мин, время от времени переворачивая шпажки.

Острое блюдо из свинины с беконом

На 4 порции

Свиное филе, кубиками	500 г.
Копченый бекон, тонкие дольки размером 2,5 см	250 г.
Горчица	60 г.
Свежие сухари	90 г.
Сливочное масло, растопить	60 г.

Нанижьте кубики свинины, чередуя с беконом, на шпажки. Намажьте мясо горчицей, а затем обваляйте в сухарях. Полейте растопленным маслом и жарьте на горячих углях (или в гриле с высокой температурой), регулярно переворачивая, около 10—15 мин.

На гарнир подайте овощи: жареный картофель, свежий фасоль или приготовленный в масле горох.

Барбекю из корейки с ребрышками

На 6 порций

Реберная секция свиной туши, сало удалить, надрезать между ребрами	1 кг.
Соль и сахар (по вкусу)	
Мед (необязателен)	2 ст. л.
Соевый соус (необязателен)	1 ч. л.

Маринад

Чеснок, толченый	1 зубок
Свежий имбирный корень, толченый	3 дольки
Соевый соус	250 мл.
Сахар	1 ст. л.
Херес	1 ст. л.

Перед маринованием реберная секция может быть натерта солью и сахаром и оставлена на 1 ч.

Смешайте толченый чеснок и имбирь с соевым соусом, сахаром и хересом и натрите этим маринадом мясо. Дайте мясу постоять 24 ч при комнатной температуре, время от времени увлажняя и переворачивая кусок. (Не передержите мясо в маринаде,

оно станет грубее.) Затем выньте мясо из маринада, маринад зарезервируйте.

Нагрейте духовку до 190° С. Положите мясо на решетку, размещенную в сковороде, заполненной водой (в ней будут собираться соки и она предохранит их от выгорания). Мясо можно подвесить над сковородой для собирания соков. Жарьте около 45 мин, часто увлажняя маринадом. Ребра, лежащие на решетке, следует переворачивать через каждые 15—20 мин. Когда мясо будет наполовину готово, его можно глазуровать смесью меда и соевого соуса. За 5 мин до готовности температуру следует увеличить до 230° С, чтобы мясо получилось поджаристей, но не держите дольше, оно станет очень сухим. Если вы собираетесь готовить ребра на горячих углях, рецепт тот же, но только увеличьте количество маринада и увлажняйте чаще, чтобы ребра не получились слишком сухими.

Барбекю из свинины

На 8 порций

Свинина без костей, корейка или окорок, разрезана полосами длиной 10 см и шириной 4—5 см и толщиной 5 см	1 кг.
Соевый соус	1,5 ст. л.
Соус Хойсинь	2,5 ст. л.
Херес	1 ст. л.
Мед	2 ст. л.
Сахар	1 ч. л.
Порошок из пяти специй	1/2 ч. л.

Смешайте все ингредиенты, кроме свинины и одной столовой ложки меда. Натрите все куски свинины маринадом и маринуйте в течение полусуток, периодически переворачивая куски свинины в маринаде.

Нагрейте духовку до 220° С. Подвяжите куски мяса в самом верху духовки, использовав имеющиеся средства (крючки и т.д.). Для сбора соков, которые будет выделять свинина, установите под мясом кастрюлю с водой. Жарьте в течение 15 мин, затем снизьте температуру до 170° С и жарьте еще 15—20 мин. Сразу же после извлечение свинины из духовки обмажьте ее остатками меда.

Сервируйте в теплом виде или при комнатной температуре, тонко порезав поперек волокон. Оставшийся маринад подайте отдельно с горячей горчицей и соевым соусом или соусом из слив.

Отваривание

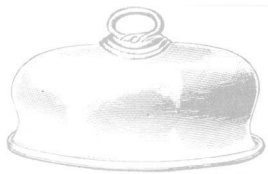
Колбаса по-бургундски

На 8 порций

Шейная часть без костей, порезана кубиками	1,7 кг.
Свиное сало, крупно порезанное	200 г.
Свиные обрезки, крупно порезанные с салом	100 г.
Соль	40 г.
Молотый перец	
Тертый мускатный орех	
Коньяк	150—200 мл.
Трюфеля среднего размера, порезаны кубиками	2 шт.
Толстые говяжьи или свиные кишки	
Очищенные фисташковые орехи (необязательно), крупно порезанные	60 г.

Положите в чашу свинину, сало, обрезки, соль, перец и мускатный орех. Залейте 100 г коньяка, тщательно перемешайте и оставьте мариноваться, закрыв крышкой, в холодном месте на сутки. Замаринуйте трюфеля и кишки отдельно, каждый компонент будущего блюда в половине оставшегося коньяка. Через сутки смешайте трюфеля со свининой, добавив при желании фисташки. Наполните кишки получившейся смесью, будьте осторожны, чтобы не прорвать оболочку, но набейте плотнее, чтобы не оставалось пустот. С обоих концов завяжите ниткой.

Положите колбасу в большую кастрюлю, предпочтительно в котел для варки рыбы, налейте холодной воды и не спеша нагрейте воду до температуры 70—75° С или не доводя до кипения. Варите в течение 1,5 ч, затем снимите с огня и дайте остыть, не вынимая колбасу из бульона. Через сутки снова поставьте кастрюлю на огонь, медленно нагревайте и варите при температуре 75—80° С еще 1,5 ч. Колбасу можно подать к столу горячей с отваренным картофелем с маслом или охладить в бульоне и подать вместе с ним.



Вареная колбаса в горячем виде

На 3—4 порции

Колбаса для отваривания	500 г.
Картофель	500 г.
Сливочное масло	100 г.
Шинкованная петрушка	2 ст. л.

Положите колбасу в большую кастрюлю с холодной водой и осторожно доведите до температуры 80° С, не давая закипать, тогда колбаса останется сочной. Слегка приоткрыв крышку кастрюли, варите колбасу 40—45 мин. В другой кастрюле отварите картофель в кожуре в течение 30 мин или до готовности. Пока картофель не остыл, очистите его, крупно порежьте, положите на теплое блюдо, посыпьте петрушкой и полейте растопленным маслом. Колбасу просушите, крупно порежьте и подайте вместе с горячим картофелем.

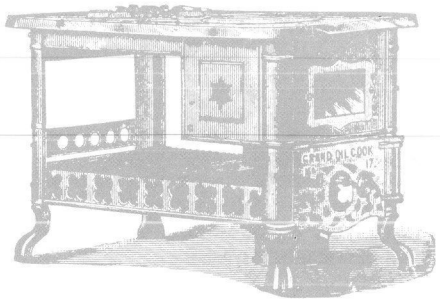
Свинина, вареная по-итальянски

В Италии это блюдо называют «каццоуэула», оно типично для области Брианца. Там его готовят очень густым и клейким, и его следует поэтому часто помешивать, чтобы оно не пригорело. В Инвериго вместе с овощами по сезону используется и томатный соус.

На 6 порций

Свиная корейка с ребрами, разрезанная на секции	700 г.
Мелкие луковицы	4 шт.
Сливочное масло	20 г.
Свежая свиная кожа, разрезанная полосками	125 г.
Свиные ножки, разрубленные на 4 части	1 шт.
Морковь	4 шт.
Сельдерей	1 пучок
Капуста	1 качан (крупный)
Остро приправленная колбаска	300 г.
Соль и перец	

В широкой кастрюле смягчите лук в масле на среднем огне. Положите кожу и ножку и слегка подрумяньте. Залейте их с верхом водой и варите, не полностью прикрыв крышкой, в течение 1 ч, временами переворачивая, чтобы не пригорали. Когда вода почти полностью испарится, положите корейку. Варите еще 15 мин, затем добавьте морковь, сельдерей и капусту. Через 30 мин положите колбаски. Готовьте еще 30 мин или пока капуста не станет мягкой. Перед подачей на стол проверьте наличие специй.



Поте с капустой

О том как приготовить большую колбасу для отваривания, читайте на стр. 18.

На 8 порций

Соленый свиной окорок, отмочен в течение 10—12 ч и просушен	1 шт.
Большая колбаса для отваривания	1 шт.
Некопченый бекон, отмоченный 10—12 ч, просушен, без кожи, порезан на мелкие кусочки	250 г.
Лярд	50 г.
Репа	150 г.
Морковь	200 г.
Черемша	4—5 побегов (или лук-порей)
Крупная луковица, нашпигованная гвоздикой	1 шт.
Ароматические травы с чесноком и сельдереем	1 шт.
Капуста, разрезана пополам, без кочерыжки, обварена в течение 10—12 мин в подсоленной воде и просушена	1 кочан (крупный)
Стойкий к развариванию картофель	500 г.
Соль и перец	
Тонко порезанные куски подрумяненного хлеба (не обязательно)	

В керамической посуде, если таковая есть, или в эмалированной металлической растопите лярд на медленном огне и положите на дно кожу с бекона. Сверху положите свиной окорок, бекон, репу, морковь и черемшу (или лук-порей). Добавьте репча-

тый лук и ароматические травы. Залейте содержимое кастрюли водой, чтобы она покрывала все компоненты, накройте крышкой и варите на тихом огне в течение 1,5 ч. Затем положите капусту, колбасу — предварительно проколов ее оболочку, картофель, посолите. Готовьте еще 1,5 ч, потом проверьте на наличие соли и перца.

Мясо и овощи подайте к столу на теплом блюде. Удалите ароматические травы. Бульон перелейте в теплую супницу и подайте отдельно, можно с ломтиками обжаренного хлеба.

Свиное Поте по-шампаньски

О том, как приготовить большую колбасу для отваривания, читайте на стр. 18.

На 10—12 порций

Бекон с прожилками сала, обварен и просушен	750 г.
Некопченый окорок, обварен и просушен	750 г.
Колбаса для отваривания	1 шт.
Сушеные зерна белой фасоли, отмочены в течение 6 ч в холодной воде и просушены	350 г.
Соль и свежемолотый перец	
Морковь	250 г.
Репа	250 г.
Белая репа	250 г.
Мелкие кочаны капусты, без кочерыжки и обварены	2 шт.
Цыпленок, крылышки и лапки привязаны к тушке	1 шт.
Крупный картофель	6—8 шт.
Черствый хлеб	

Положите фасоль в широкую кастрюлю и залейте ее водой. На медленном огне доведите до кипения, снимите пену и положите бекон, окорок, корнеплоды. Уменьшите огонь, накройте крышкой и варите 30 мин. Затем положите капусту и цыпленка и готовьте еще 1 ч 10 мин. Потом положите картофель и колбасу и варите 30 мин.

Проверьте бульон на наличие специй и залейте им куски черствого хлеба, предварительно уложенные в теплую посуду. Мясо разрежьте на кусочки и подайте в горячем блюде, положив вокруг овощи.

Вареная свинина с белокочанной капустой

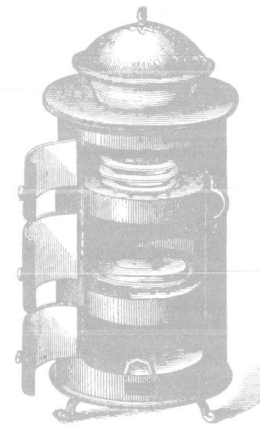
На 4—6 порций

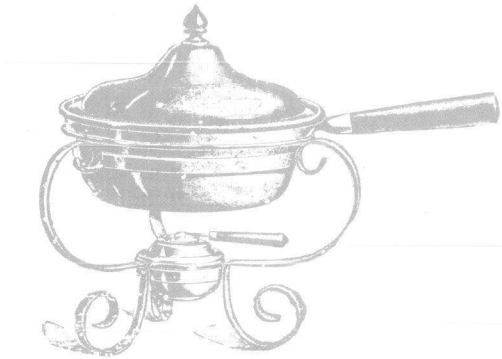
Свиная корейка или грудинка не слишком жирная	750-1000 г.
Соль и перец	
Побег майорана, эстрагона или тимьяна	1 шт.
Семена тмина	1 ч. л.
Семена аниса	1/2 ч. л.
Капуста, разрезана на крупные куски, без кочерыжки, обварена	1,5 кг.
Мелкие помидоры, очищены от кожуры и семян, крупно порезаны	4—6 шт.
Паприка	

Положите мясо, приправленное солью и перцем, в кастрюлю. Добавьте майоран, эстрагон или тимьян. Завяжите в узелок из муслиновой ткани семена тмина и аниса и положите в кастрюлю, залейте все горячей водой. Когда вода закипит, снимите пену, накройте кастрюлю крышкой, убавьте огонь и варите 2 ч, временами помешивая.

За 1 ч до окончания положите в другую кастрюлю капусту, бросьте туда щепотку семян тмина, полейте одной-двумя большими ложками бульона, взятого из верхнего жирного слоя первой кастрюли, накройте крышкой и готовьте на тихом огне 30 мин. Затем положите помидоры и щепотку паприки и готовьте еще 15 мин.

Когда будете сервировать блюдо, то в его центр положите капусту, вокруг куски мяса, полейте небольшим количеством бульона, а на краях уложите картофель.





Свинина, отваренная в сене с пивом

Обычно на гарнир к этому блюду подают каштаны, тушенные целиком, или пюре, свежую или квашеную капусту и вареный картофель. Каштаны следует тушить в молоке или в смеси мясного бульона с красным вином.

На 6—8 порций

Свиной окорок	1,5 кг.
Соль	
Свежее пахучее сено	250 г.
Зерна перца	8—10 штук
Лавровый лист	2 шт.
Морковь, порезать	1 шт.
Репа, порезать	1 шт.
Головка лука, порезать	1 шт.
Черемша, порезать	1 шт.
Темное пиво или крепкий портер	750 мл.
Мука	1 ст. л.

Посолите свинину, заверните в ткань, положите в кастрюлю с сеном и с верхом залейте водой. Доведите до кипения, снимите кастрюлю с огня и дайте постоять 30 мин. Затем повторите эти операции. После этого выньте свинину из кастрюли и снимите с нее ткань. Положите свинину в другую кастрюлю, добавьте зерна перца, лавровый лист и порезанные овощи. Залейте все это пивом и варите на медленном огне в закрытой кастрюле в течение 1 ч, перевернув мясо несколько раз.

Готовое мясо положите на блюдо. Обезжирьте и процедите бульон и добавьте в него муки. Вскипятите, слегка сгустите и полейте получившимся соусом свинину.

Вареная йоркская ветчина

Как отварить целиковый окорок в сене, смотрите на стр. 54. Липовые цветки продают обычно в сушеном виде для приготовления отвара.

На 30—40 порций

Цельный кусок йоркской ветчины, отмочен 10-12 ч в холодной воде	около 8 кг.
250 г сена или 125 г цветков липы в узелке из муслиновой ткани.	

В соответствии с величиной окорока требуется 7—8 ч отваривания на медленном огне в несоленой воде. Поддерживайте температуру 80—90° С. Вообще время рассчитывают по 20—25 мин на каждые 500 г веса.

Ветчина будет готова, когда мясо начнет легко отделяться от кости. Ветчину можно готовить с сеном или цветками липы, завязав то или другое в узелок из муслиновый ткани и опустив в воду.

Ветчину подают к столу в холодном виде, остудив ее в той жидкости, в которой она варилась.

Ветчина, отваренная с сеном

Техника подготовки ветчины для отваривания в сене показана на стр. 54.

На 8—10 порций

Малосоленая копченая ветчина	3 кг одним куском
Ароматное сено	250 г.
Побег тимьяна	1 шт.
Лавровый лист	2 шт.
Гвоздика	6 зерен
Ягоды можжевельника	10 шт.

За день до отваривания отделите от куска копыто, плюсну и тазовую кость. Отмочите с вечера до утра в холодной воде. На следующий день положите ветчину в широкую кастрюлю, залейте свежей водой и добавьте сена и приправы. Поставьте кастрюлю на тихий огонь и нагрейте воду, но не кипятите.

Поддерживайте воду при температуре 80—90° С. Ветчину варите из расчета 30 мин на 1 кг веса. Когда ветчина будет готова, снимите кожу. Ветчину можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Ветчина, отваренная в красном вине

В винодельческих регионах Франции ветчину иногда готовят в винных осадках — жиже, остающейся на дне бочки, после того как израсходуют чистое красное вино.

На 20—30 порций

Ветчина, отмоченная в холодной воде 10—12 ч	6 кг.
Красное вино	4-5 л.
Лук репчатый	1 головка
Ароматические травы	1 шт.
Смесь измельченных трав (включает эстрагон или иссоп)	1 порция
Шинкованная петрушка	6 ст. л.
Свежемолотый перец	
Панировочные сухари	60 г.

Туго завяжите ветчину в ткань и положите в кастрюлю. Налейте вина, положите лук, ароматические травы. Накройте крышкой и варите на медленном огне 5—6 ч. Ветчина будет готова, когда в нее без усилия входит шпажка.

Освободите ветчину от ткани, снимите кожу и натрите поверхность, где была кожа, петрушкой, перцем и сухарями. Поместите в духовку, нагретую до 240° С, и слегка обжарьте перед подачей на стол.

Свиная корейка, начиненная трюфелями

Для тех кто любит свинину, это блюдо считается самым изысканным из всех приготавливаемых на юго-западе Франции.

На 10 порций

Свиная корейка, кожу и кости удалить	2кг.
Соль и перец	
Трюфеля, свежие или консервированные, порезать небольшими толстыми кусками	2—3 шт.
Чеснок, порезать дольками	1 зубок
Мясной бульон (см. стр. 167), в теплом состоянии 600 мл, или смесь белого вина, 150 мл и воды	400 мл.

Разложите мясо, посолите, поперчите и равномерно уложите трюфеля. Бросьте несколько долек чеснока. Скатайте мясо в форме рулета и свяжите его нитками. Положите в кастрюлю вместе с костями, кожей и всеми остальными обрезками. Дайте подрумяниться в духовке на медленном огне при температуре 170° С 30 мин. Когда мясо подрумянится, налейте теплый бульон или смесь вина с водой и, если трюфеля консервированные, их маринад. Накройте крышкой и готовьте мясо 2—2,5 ч.

Перелейте бульон в чашу, дайте застыть и снимите жир. Образовавшееся желе порежьте кусками и положите вокруг готового мяса в сервировочном блюде.

Холодная свиная корейка в желе

Инструкцию по шпигованию мяса салом смотрите на стр. 56.

На 6 порций

Очищенная от костей корейка (можно окорок), кожа снята, весь жир удален, кроме тонкого слоя, бывшего под кожей	1 кг.
Свиное сало, порезанное полосками толщиной 5 см и длиной по размеру куска корейки (окорока)	125 г.
Соль	
Сахар	
Бульон с большим содержанием желатина	1,5 л.

Обваляйте полоски сала в небольшом количестве соли и нашпигуйте ими мясо вдоль тканей. Скатайте кусок мяса и свяжите его ниткой, чтобы получился в форме цилиндра. Слегка присыпьте рулет сахаром. Подрумяньте поверхность рулета или на сковороде на сильном огне или в духовке при температуре 220° С. Затем положите мясо в кастрюлю овальной формы и залейте горячим бульоном. Доведите до кипения, накройте кастрюлю крышкой и поместите в духовку с температурой 170° С или варите на слабом огне на плите в течение 35 мин.

Затем процедите и обезжирьте жидкость и перелейте ее назад в кастрюлю с мясом. Дайте мясу застыть в этом бульоне. Если бульон не будет превращаться в желе, еще раз нагрейте кастрюлю и сгустите его на сильном огне, пока он не приобретет нужную консистенцию.

Выньте свинину на разделывательную доску и удалите с нее нитки. Вылейте около 1/4 л охлажденного бульона в чашу, поставленную в лед. Когда бульон начнет загустевать, но еще не превратится в желе, положите несколько его слоев на мясо. Свинину подавайте в холодном виде, дольками.

Холодная свиная грудинка с начинкой

На 8 порций

Свиная грудинка без костей (кости и обрезки не выбрасывать)	2 кг.
Вода	2 л.
Морковь	80 г.
Корень петрушки	80 г.
Сельдерей	80 г.
Чабрец	
Соль	
Зерна перца	10 шт.
Ягоды гвоздики	5 шт.
Лавровый лист	1 шт.

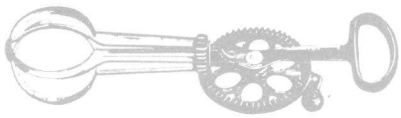
Начинка

Хлебные рогалики, корка удалена, смочены в воде и отжаты	2 шт.
Очень мелко порезанная свиная печень	500 г.
Очень мелко порезанная свинина без костей (шейная часть)	250 г.
Мелко порезанный шалот	1 ст. л.
Соль и перец	
Тертый мускатный орех	
Майоран	1 ч. л.

В широкую кастрюлю положите свиные кости и обрезки, залейте водой и добавьте морковь, корень петрушки, сельдерей, щепотку чабреца, соль, зерна перца, ягоды гвоздики и лавровый лист. Прокипятите на слабом огне с приоткрытой крышкой 30 мин.

Тщательно перемешайте друг с другом все ингредиенты начинки. В куске свинины прорежьте ножом карман. Удалите кожу. Наполните карман начинкой, зашейте отверстие и плотно заверните мясо в ткань. Обвяжите получившийся рулет ниткой. Положите мясо в бульон и кипятите на медленном огне 2 ч.

Снимите мясо с огня и дайте остыть в бульоне. Затем выложите мясо на блюдо, снимите ткань и туго заверните мясо в другую ткань. Положите мясо на доску и сверху накройте другой доской. На доску поставьте какой-нибудь груз и оставьте в таком положении до полного охлаждения перед подачей на стол.



Свиная корейка, сваренная в капустном рассоле

Хотя в названии блюда фигурирует корейка, можно использовать другое мясо: грубее и дешевле. Наличие натуральной молочной кислоты в капустном рассоле и приготовление на медленном огне окажут смягчающий эффект на мясо. Это блюдо превосходно подходит для завтрака или обеда. Его можно хранить несколько дней в сухом, прохладном месте. Блюдо получается очень ароматным и его красная поверхность выглядит очень аппетитно.

На 5 порций

Свиная корейка без костей, кожа удалена	1 кг.
Капустный рассол	2 л.

Красная Глазуровка

Зубчики чеснока	10 шт.
Соль	
Паприка	12 ст. л.
Свежемолотый перец	1 ч. л.
Свежемолотый тмин	1/2 ч. л.

Положите мясо в достаточно просторную для него кастрюлю. Залейте мясо процеженным капустным бульоном, накройте кастрюлю крышкой и доведите на медленном огне до кипения. Кипячение продолжайте на медленном огне в течение 2 ч.

Готовое мясо положите в блюдо. Для приготовления глазури растолките в ступке чеснок с 1—2 щепотками соли; чтобы образовалась паста. Нанесите эту пасту на поверхность мяса, пока оно еще теплое. Смешайте паприку, перец и тмин и покройте мясо густым слоем этой смеси. Мясо сервируйте в холодном виде, порезанным на тонкие дольки.

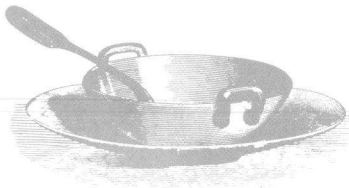
Свиные рульки с овощами

На 4 порции

Свиные рульки	2 шт.
Соль	1 ч. л.
Перец	1/4 ч. л.
Морковь	4 шт.
Репчатый лук, луковицы среднего размера	4 шт.
Картофелины среднего размера	4 шт.
Капуста, порезанная крупными секциями 1 кочан (мелкий).	

В широкую кастрюлю положите свиные рульки и залейте водой. Накройте кастрюлю крышкой и поставьте на огонь. Доведите до кипения и варите на медленном огне 1,5 часа.

Добавьте соль и перец, морковь, лук и картофель, очищенный и целиковый, и варите 15 мин. Затем положите капусту и продолжайте варить до тех пор, пока овощи не станут готовы. Подавайте на блюде, положив мясо в окружении овощей.



Вьетнамская мясная булка

Это мясное блюдо, приготовленное из свинины на пару, имеет совсем иной вкус, чем запеченной.

На 4 порции

Свинина, мелко порезанная или пропущенная через мясорубку	500 г.
Лапша из бобов, отмоченная в теплой воде не менее 10 мин, просушена и порезана на отрезки	около 50 г.
Сушеные грибы, отмоченные в горячей воде 20 мин, просушены, ножки удалены, крупно порезаны	6 шт.
Шалот, тонко порезан	3 побега
Репчатый лук среднего размера, крупно порезанный полголовки	
Рыбный соус («Нуок Мам»)	1 ст. л.
Соль	1/2 ч. л.
Перец	
Яйца	4 шт.

Отмерьте восемь столовых ложек лапши из бобов. Добавьте грибы, шалот, репчатый лук, рыбный соус, соль и перец и тщательно перемешайте все это руками с кусочками свинины или фаршем. Затем разбейте в смесь яйца и еще раз перемешайте смесь.

Поместите получившуюся мясную булку на огнеупорном блюдце в пароварку, на верхнюю полку. Поместите воду в нижнюю секцию пароварки закройте блюдо с булкой крышкой и готовьте на пару при высокой температуре, пока булка не затвердеет (около 20 мин). Если нет пароварки, то можно взять большую кастрюлю, налить в нее воды, над кастрюлей поместить кастрюлю поменьше с мясной булкой и, закрыв меньшую кастрюлю крышкой, готовить таким образом. Чтобы убедиться, что блюдо готово, снимите крышку и проверьте мясо вилкой.

Эта мясная булка особенно вкусна с листьями зеленого салата. Заверните кусочек мясной булки в лист зеленого салата, погрузите в рыбный соус и наслаждайтесь едой, выражая при этом свою похвалу блюду. К блюду можно подать рис или хлеб.

Паровая свинина с овощами, консервированными по-китайски

На 2 порции

Свинина без костей с прожилками сала, порезанная не очень мелко	125 г.
Каштаны, порезаны	1 ст. л.
Соль	
Свежий имбирный корень, толченый	2—3 шт.
Китайское рисовое вино	1/2 ст. л.
Вода	1 ст. л.
Овощи, консервированные по-китайски	5 долек толщиной 3 мм

Смешайте свинину с каштанами, солью, имбирем, вином и водой. Положите дольки овощей наверх мясной смеси, поставьте блюдо в пароварку или приспособление, способное ее заменить, готовьте в течение 10 мин.

Свинина с чесноком

На 6 порций

Свиной окорок без костей, кожу снять	750 г.
Чеснок, порезать	5 зубчиков
Соус	
Паста из соевого соуса	3 ст. л.
Сахар	1 ст. л.
Масло из острого перца	1 ст. л.

Залейте свинину водой и доведите до кипения. Кипятите на медленном огне 25 мин. Выньте свинину и порежьте широкими тонкими дольками.

Смешайте в чаше все ингредиенты соуса. Вскипятите 1,5 литра воды и ошпарьте ей мясо, тратя на каждый кусок 30 с. Затем просушите мясо, уложите его на блюдо и посыпьте чесноком. Полейте блюдо соусом и подавайте к столу.

Отварная свинина

На 4 порции

Постная свинина без костей	500 г.
Сакэ (японская рисовая водка)	250 мл.
Мирин (сладкое рисовое вино)	100 мл.
Сахар	2 ст. л.
Соевый соус	100 мл.
Кусочки тушеного тунца	30 г.
Неочищенный горох, слегка обваренный и просушенный	

Положите свинину в чашу, налейте сакэ, разомните мясо пальцами и оставьте мариноваться на 30 мин. Затем положите мясо в кастрюлю и залейте холодной водой, прокипятите мясо на медленном огне в течение 1 ч, снимая пену. Выньте мясо и разрежьте его на 4 части.

Переложите мясо в другую кастрюлю и залейте пол-литром бульона, в котором оно готовилось, добавьте мирин и сахар. Готовьте на огне 30 мин, затем добавьте половину приготовленного соевого соуса и сушеный тунец. Готовьте еще час, затем положите половину оставшегося соуса, через полчаса положите остаток соуса и готовьте еще полчаса.

Переложите готовое мясо в тарелку и на гарнир подайте отваренный неочищенный горох.

Гороховый пудинг

Если пудинг будет подан с соленой свининой, то его можно приготовить так, как демонстрируется на стр. 52.

На 4 порции

Сушеный колотый горох, отмочен 10—12 часов	250 г.
Сливочное масло	30 г.
Яйцо	1 шт.
Мука	

Отварите горох в воде в течение 1 ч. Измельчите его через сито в чашу и смешайте с маслом и хорошо взбитым яйцом. Пропитайте мукой ткань, положите в него гороховое пюре и завяжите узлом. Положите узел в широкую кастрюлю с кипящей водой и варите на медленном огне в течение 1 ч. Затем развяжите ткань и выложите пудинг на теплое блюдо. Подавайте, порезав порциями, как гарнир к соленой свинине.

Тушение

Колбаса для отваривания в «оболочке» из мяса

Часть маринада от этого блюда можно процедить, сгустить и использовать как соус для макарон. Растопите маленький кусочек масла в кастрюльке, добавьте 1 ст. л. муки, и когда это Ру начнет румяниться, процедите по меньшей мере половину маринада, в котором готовилась колбаса. Кратковременно прокипятите соус, чтобы он загустел, добавьте грибы, которые готовились вместе с колбасой, и полейте соус на смазанные маслом макароны. Дополнительно подайте протертый сыр.

На 4 порции

Колбаса для отваривания, без оболочки	300 г.
Постная телятина или говядина, приготовленная как широкий и тонкий бифштекс, тщательно отбитый	300 г.
Сливочное масло	15 г.
Стебель сельдерея, крупно порезан	1 шт.
Морковь, крупно порезана	1 шт.
Репчатый лук, крупно порезанный	1/4 головки
Бекон или ветчина, порезаны мелкими кусочками (необязательный компонент)	60 г.
Шляпки сушеных грибов, отмоченные в воде 30 мин	15 г.

Заверните колбасу в говядину или телятину. Свяжите рулет ниткой и положите в кастрюлю с маслом, сельдереем, морковью и луком, можно добавить ветчины или бекона. Солить и перчить необходимости нет, потому что колбаса содержит достаточно специй. Обжарьте рулет со всех сторон на среднем огне, затем наполовину залейте его водой. Положите грибы, полейте водой, в которой они отмокали, и варите на медленном огне в течение 1 ч.

Колбасу подайте, полив ее частью жидкости, в которой она готовилась; остальную жидкость используйте для приготовления соуса для макаронов.

Колбаса, тушенная в вине

Этот рецепт предписывает использовать колбасу, начиненную трюфелями и предназначенную для отваривания, приготовленную не более суток назад до приготовления описываемого блюда, когда колбаса еще не начала подсыхать. О том, как приготовить такую колбасу читайте на стр. 18.

На 4 порции

Колбаса для отваривания, с трюфелями	500 г.
Сливочное масло	15 г.
Шалот, мелко порезанный	3—4 стебля
Петрушка и кервель, мелко порезанные	по 2 ст. л. каждого
Соль и перец	
Молодое божоле (сорт вина)	200 мл.
Крупно порезанная петрушка	

Густо смажьте сковороду маслом и посыпьте шалотом, петрушкой и кервелем. Проткните в нескольких местах оболочку колбасы острым предметом и положите колбасу на «постель» из масла и трав. Приправьте слегка солью и перцем и полейте вином. Накройте сковороду крышкой и поставьте на 20 мин в духовку, нагретую до 170° С.

Затем посыпьте блюдо крупно порезанной петрушкой и горячим подавайте к столу. На гарнир идет картофель под уксусом и оливковым маслом или салат из теплого чечевичного пюре.

Колбаса, запеченная на углях

Большие колбасы, предназначенные для отваривания, часто начиняют трюфелями. О том, как приготовить такую колбасу, читайте на стр. 18.

На 4 порции

Колбаса с трюфелями	500 г.
Божоле или любое красное вино	500 мл.
Картофель, помыт, но в кожуре	500 г.

Возьмите два листа фольги, положите один на другой и сверните из них пакет в форме большого фунтика; прочно сверните один конец, чтобы не пропускал жидкость. Положите в пакет колбасу, залейте вино и плотно сверните другой конец. Заверните получившийся баллон в мокрую газету.

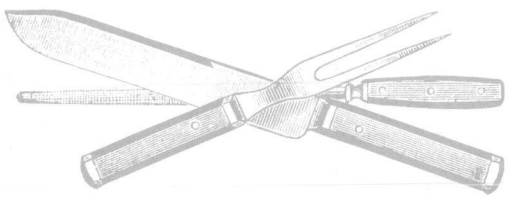
Разгребите на очаге угли; пол очага должен быть сильно прогрет. Положите баллон и картофель на дно очага, засыпьте золой и пеплом, а сверху положите горячие угли. Готовьте 45 мин. Затем выньте баллон, снимите с него бумагу и фольгу. Колбаса станет слегка поджаристой и получит приятный вкус от карамелизовавшегося вина. На гарнир подайте картофель.

Свиная колбаса под соусом из белого вина

На 2 порции

Свежая свиная колбаса; оболочку проткнуть во многих местах	400 г.
Бульон	100 мл.
Белое вино	100 мл.
Семена фенхеля	1/2 ч. л.
Протертый сыр	1 ст. л.

Положите и залейте все ингредиенты в кастрюлю. Готовьте на среднем огне в течение 20 мин, за это время колбаса будет готова, а соус загустеет. Подавайте к столу в горячем виде.



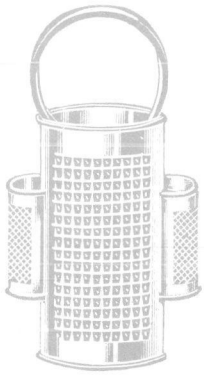
Шорис под креольским соусом

Шорис — это сорт свиной колбасы со специями, которые включают большой процент кайенского и красного горького перца. Вместо шорис можно использовать острые итальянские колбасы или испанскую чорисо.

На 6 порций

Шорис	1 кг.
Свиное сало (лярд)	1/2 ч. л.
Крупный репчатый лук	1 головка, крупно порезать
Чеснок	1 зубчик, мелко покрошить
Помидоры, без кожуры и крупно порезанные	4 шт.
Соль	1 ч. л.
Черный перец	1 ч. л.
Кипяток	100 мл.

Положите лярд в сковороду или кастрюлю и поставьте на средний огонь. Когда он растопится, положите лук. Слегка подрумяньте его, а затем положите чеснок. Затем помидоры. Когда смесь станет поджаристой, положите колбасу, проткнутую иглой в нескольких местах. Накройте крышкой и готовьте в течение 5 мин, затем добавьте по вкусу приправы. Налейте кипяток, плотно прикройте крышкой и оставьте вариться на 20 мин. Это блюдо — чудесный завтрак.



Свиные котлеты с ветчиной и пикулями

На 4—6 порций

Котлетная часть свиной корейки, около 1 кг, 2 см толщиной	6 шт.
Соль и свежемолотый черный перец	
Мука	100 г.
Лярд	40 г.
Лук, мелко порезанный	150 г.
Маленький чесночный зубок, мелко порезанный	1 шт.
Сладкая венгерская паприка	1 ст. л.
Куриный бульон	300 мл.
Томатное пюре	4 ст. л.
Мука	1 ст. л.
Сметана	300 мл.
Вареная ветчина, тонко порезанная «жюльенами»	175 г.
Маринованные корнишоны, порезанные «жюльенами»	175 г.

Посыпьте котлеты солью, затем молотым перцем, а потом обваляйте в муке. Растопите лярд на сильном огне в большой сковороде, кладите котлеты, по две или три за один раз. На каждой стороне жарьте около 4 мин, чтобы они слегка подрумянились.

Переложите котлеты на отдельное блюдо и удалите из сковороды все, кроме тонкого слоя жира. Снизьте температуру и положите в сковороду лук и чеснок, периодически помешивая жарьте их 8—10 мин. Снимите с огня, положите паприку и тщательно перемешайте.

Вновь поставьте сковороду на огонь и налейте бульон и томатное пюре. Перемешайте, на сильном огне доведите до кипения, положите котлеты и убавьте огонь до минимума. Плотно накройте сковороду крышкой и готовьте блюдо 40 мин, жаря котлеты с обеих сторон.

Переложите котлеты на теплое блюдо и сохраняйте их теплыми, пока готовите соус. Взбейте мелочкой муку со сметаной и перелейте смесь в сковороду. Постоянно помешивая, готовьте на медленном огне 2—3 мин. Затем положите ветчину и корнишоны и готовьте еще 1—2 мин. Проверьте соус на наличие специй. Часть соуса вылейте на котлеты, а другую подайте отдельно.

Свиные котлеты с начинкой

Инструкцию по приготовлению котлет с начинкой вы найдете на стр. 64. Двойная свиная котлета — это котлета с двумя ребрами, толщиной 3—4 см.

На 4 порции

Двойная котлета с прорезанным кармашком	4 шт.
Начинка	
Лук, мелко порезанный	1 шт.
Сливочное масло	40 г.
Грибы, мелко порезанные	60 г.
Чабрец	1/2 ч. л.
Порезанная петрушка	2 ст. л.
Обжаренные мелкие сухари	60 г.
Соль и перец	
Слегка взбитое яйцо	1 шт.

Чтобы приготовить начинку, сначала слегка обжарьте в масле лук, жарьте 10 мин. Добавьте грибы, чабрец, петрушку и сухари. Тщательно перемещайте и снимите с огня. Приправьте по вкусу солью, перцем и смешайте с яйцом. Заложите начинку в кармашки котлет и закройте отверстия маленькими шпажками или зубочистками.

Кратковременно подрумяньте котлеты на сильном огне в сковороде с небольшим количеством масла. Будьте внимательны при переворачивании котлет, чтобы не просыпать начинку. Когда котлеты подрумянятся, накройте сковороду крышкой, убавьте огонь до минимума и готовьте в течение 1 ч. Котлеты можно приготовить и в духовке в течение 1 ч при температуре 170° С. На стол подайте с зелеными овощами или салатом.

Свиные котлеты со сладким картофелем

На 2 порции

Толстые свиные котлеты без жира	2 шт.
Мелкий сладкий картофель, порезанный дольками по 5 мл толщиной	4 шт.
Сливочное масло	1 ст. л.
Соль	3/4 ч. л.
Свежемолотый черный перец	
Крупное печеное яблоко, без кожуры и сердцевины, порезанное тонкими дольками	1 шт.
Луковицы среднего размера, порезаны	2 шт.
Слегка карамелизованный сахар	1 ст. л.
Лимон, кожура протерта, сок процежен	1 шт.
Горячая вода	1 ст. л.

Нагрейте духовку до 180° С. Смажьте сливочным маслом сковороду и положите в нее картофель. Добавьте еще масла и посыпьте солью и перцем. Уложите слой яблок, а сверху слой лука. Смешайте сахарный песок с лимонным соком и кожурой и покройте этой смесью содержимое сковороды. Полейте горячей водой и положите котлеты. Накройте сковороду крышкой и поставьте в духовку на 1,5 ч. За полчаса до окончания приготовления блюда снимите крышку и дайте котлетам подрумяниться.

Котлеты и запеканка из риса с вином

На 4 порции

Свиные котлеты	4 шт.
Растительное масло	2—3 ст. л.
Крупно порезанные помидоры	4 дольки
Крупно порезанный бермудский лук	4 дольки
Порезанный поперек стручка сладкий зеленый перец	4 дольки
Соль и перец	
Сухое белое вино	250 мл.
Рис	200 г.
Вода	750 мл.
Сливочное масло	30 г.

Подрумяньте котлеты в растительном масле. Поместите их на дно смазанной жиром мелкой кастрюли объемом 2,5 л. На каждую котлету положите по дольке помидора, лука и зеленого перца, прикрепив их к котлете зубочистками. Приправьте по вкусу солью и перцем. Залейте вином. Засыпьте рисом. Деглазируйте водой сковороду, в которой подрумянивались котлеты. Вылейте полученную жидкость на рис, затем посыпьте мелкими кусочками сливочного масла. Накройте крышкой и готовьте при температуре 170° С в течение 3 ч.

Свиные котлеты под острым овощным соусом

К столу с этим блюдом подайте немного свежеприготовленной горчицы. Соус из яблок и помидоров придаст пикантность этому блюду.

На 6 порций

Свиные котлеты, жир и кожа удалены и зарезервированы	12 шт.
Соль	
Кайенский перец	
Бекон с прожилками жира или жирная ветчина	125 г.
Мелко шинкованная петрушка	4 ст. л.
Шалот, мелко порезан	2 побега
Свежие листья шалфея, мелко порезаны	12 шт.
Бульон из телятины или вода	1 ст. л.
Лимонный сок, процежен	1 лимон
Уксус	1 ст. л.

Посыпьте котлеты солью и кайенским перцем. Пропустите через мясорубку обрезки жира, кожу и бекон и положите их в сковороду с петрушкой, шалотом и листьями шалфея. На все это положите котлеты, поставьте на медленный огонь, плотно закройте крышкой и готовьте 15 мин с каждой стороны. Переложите котлеты в теплое место и смешайте овощи, находящиеся в сковороде с бульоном. Процедите полученную смесь, протирая через сито овощи, и обезжирьте полученный соус. Затем добавьте лимонный сок и уксус. Нагрейте соус и полейте им котлеты.

Свиные котлеты по-неаполитански

На 6 порций

Свиные котлеты толщиной 2,5 см каждая	6 шт.
Оливковое масло	6 ст. л.
Чеснока, раздавленный под прессом	2 зубчика
Сладкий желтый перец, обжарен, очищен от кожуры, семян и порезан вдоль стручка	3 стручка
Зрелые помидоры, очищены от кожуры и семян, обсушены и порезаны	250 г.
Соль и свежемолотый перец	
Грибы, порезаны дольками	250 г.

Нагрейте масло в мелкой широкой сковороде и на сильном огне обжарьте котлеты по 2 мин с каждой стороны. На время выньте их из сковороды и положите в сковороду чеснок и сладкий перец, убавьте огонь и жарьте пока чеснок не начнет румяниться, затем добавьте помидоры, приправьте солью и перцем и жарьте 5 мин. Снова положите котлеты в сковороду, посыпьте солью и перцем, убавьте огонь до минимума и, накрыв крышкой, жарьте еще 15 мин. Затем переверните котлеты, положите грибы, накройте сковороду крышкой и жарьте 10 мин. Переложите котлеты в горячую тарелку и полейте их соусом.

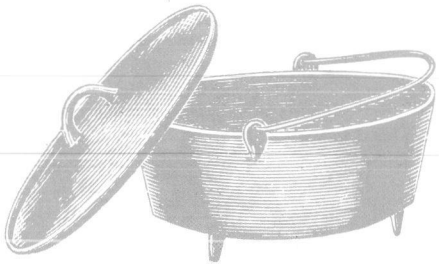
Свиные котлеты в белом вине

Рассчитывайте на каждого по одной или две котлеты. Если вы будете готовить согласно этому рецепту толстые котлеты, то на каждого по одной.

На 3—6 порций

Свиные котлеты, слегка отбитые деревянной колотушкой	6 шт.
Чеснок, мелко порезанный	1 зубок
Розмарин, мелко порезанный	1 побег
Соль	
Порошок горького красного перца	
Оливковое масло	3 ст. л.
Сухое белое вино	100 мл.
Говяжий бульон или вода, в горячем виде	150 мл.

Срежьте с котлет сало, порежьте это сало мелкими кусочками и растолките в пасту с чесноком, розмарином, небольшим количеством соли и щепоткой горького перца. Намажьте эту пасту на котлеты с обеих сторон. Нагрейте в сковороде масло и обжарьте котлеты с обеих сторон. Налейте в сковороду вино и держите на огне, пока соус не загустеет. Затем налейте бульон или воду, накройте крышкой и готовьте на тихом огне, пока вся жидкость не впитается. Подавайте к столу немедленно.



Свиные котлеты на капусте

На 4 порции

Свиные котлеты, жир срезан, котлеты отбиты	1 шт.
Соль и перец	
Лярд	50 г.
Мелко порезанный лук, слегка отварен и просушен	4 ст. л.
Ароматические травы	1 шт.
Капустная кочерыжка, порезана «жюльенами»	1 шт.
Сливочное масло или лярд	50 г.
Сливки	100 мл.
Мелкий отваренный картофель.	
Уксус	1 ст. л.
Бульон (стр. 167)	4 ст. л.

Приправьте котлеты солью и перцем. Обжарьте в лярде по 5 мин с каждой стороны. Положите в сковороду лук, ароматические травы, накройте крышкой и готовьте на тихом огне 35 мин.

Тем временем приготовьте в накрытой кастрюле капусту, слегка подсолив, в масле или лярде на самом тихом огне. Через 30 мин добавьте сливки и готовьте еще несколько минут помешивая.

К столу котлеты подайте на капусте, в качестве гарнира — отваренный картофель. Разбавьте мясные соки уксусом или бульоном, доведите до кипения и полейте котлеты.

Свиные котлеты с колбасками

На 4 порции

Свиные котлеты	4 шт.
Мука	1 ст. л.
Сливочное масло	30 г.
Свежий шалфей	1 побег
Крупный спелый помидор, без кожуры, семян, порезан	1 шт.
Соль	
Маленькие свежие свиные колбаски	4 шт.

Обваляйте котлеты в муке и обжарьте их в масле с обеих сторон, добавив в сковороду шалфей. Покрошите на котлеты помидор, посыпьте солью, накройте крышкой и убавьте огонь. Готовьте 45 мин. Через 30 мин положите колбаски. Когда колбаски и котлеты будут готовы, сервируйте блюдо так: на каждую котлету положите колбаску и полейте мясными соками.

Свиные ножки с кислой капустой

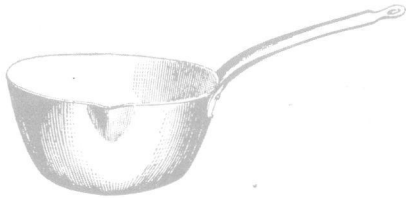
В Баварии это блюдо готовят из копченых или свежих ножек, здесь мы даем рецепт для приготовления блюда из соленых ножек.

На 6 порций

Соленые свиные ножки	2 шт.
Лук, мелко порезан	1 головка
Лярд	30 г.
Квашеная капуста	750 г.
Лавровый лист	1шт.
Ягоды можжевельника	5 шт.

Отмочите ножки в холодной воде в течение нескольких часов. Размягчите лук, нагрев его в лярде в кастрюле, добавьте капусту, лавровый лист, ягоды можжевельника и воды, чтобы капуста не подгорела. Сверху положите ножки. Накройте кастрюлю крышкой и тушите 2—2,5 ч на тихом огне или в духовке при температуре 170° С. Во время тушения переворачивайте ножки.

Если сервировать как традиционное блюдо «Свиная ножка по-берлински», то на гарнир подайте гороховый пудинг, можно подать и с колечками поджаренного репчатого лука.



Квашеная капуста по-эльзасски

Этот рецепт Курнонски получил от эльзасского художника-карикатуриста Ганси. Пауль Гэберлин, эльзасец из гостиницы «Иль» в Ильхаузерне, сообщает нам, что Кольмаретты — это маленькие колбаски, изготовленные из равного количества постной телятины, постной свинины и свиного сала, перетертых в пасту; вместо них можно использовать сосиски. Соленая свинина с ребрами это единый кусок мяса, помещенный в рассол и не разрезанный на отдельные котлеты.

На 3 порции

Копченый бекон с прожилками сала	500 г.
Соленая свинина с ребрами	500 г.
Кольмаретты, сосиски или копченые колбаски	6 шт.
Квашеная капуста	500 г.
Гусиный жир или лярд	2—3 ст. л.
Репчатый лук, мелко порезанный	1 шт.
Белое вино	250 мл.
Яблоко, без сердцевины, порезанное кубиками	1 шт.
Ягоды можжевельника, завязаны в ткань	12 шт.
Бульон (см. стр. 167)	100—200 мл.
Вишневая водка	2 ст. л.
Мелкий картофель, сваренный в кожуре	6 клубней

В сковороде обжарьте лук с жиром в течение 10—15 мин. Добавьте квашеную капусту, непромытую или промытую слегка, и, помешивая, держите на огне 5 мин. Затем добавьте вино, яблоки и ягоды можжевельника. Затем залейте капусту бульоном, накройте сковороду крышкой и готовьте на тихом огне 2—3 ч. За 1 ч до готовности блюда положите бекон, за полчаса влейте вишневую водку.

Тем временем в отдельной кастрюльке в течение 1—1,5 ч варите на слабом огне при температуре 80° С соленую свинину с ребрами. Колбаски прогрейте в течение 10 мин или в сковороде с капустой или в отдельной кастрюльке в горячей воде.

К столу капусту подайте в теплом круглом блюде. Тонко порежьте бекон и разрежьте реберную секцию на куски по одному ребру в каждом. Уложите бекон, ребра и колбаски вокруг капусты. Дополнительно подайте картофель, отваренный в кожуре.

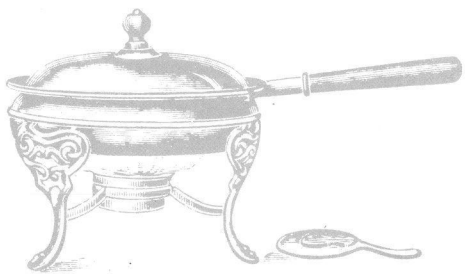
Капуста по-трансильвански

На 6 порций

Свиной фарш	600 г.
Репчатый лук, мелко порезан	50 г.
Лярд	100 г.
Чеснок, растолчен	2 зубка
Соль	1 ч. л.
Свежемолотый черный перец	
Паприка	1/2 ч. л.
Бекон, порезан кубиками	100 г.
Копченая колбаса, порезана ломтиками	150 г.
Рис, отварен в течение 10 мин и просушен	150 г.
Квашеная капуста	1кг.
Сметана	300 мл.
Зеленый перец, порезан дольками (необязательный компонент)	1 стручок
Помидоры, порезаны дольками (необязательный компонент)	2 шт.

Обжарьте лук в 60 г лярда пока он не обретет светло, желтую окраску; добавьте чеснок, свинину, соль и перец и присыпьте паприкой. Затем все поджарьте 10—12 мин на тихом огне.

В другой сковороде в течение 2—3 мин обжарьте бекон и колбасу. Капусту поварите 20 мин в подсоленной воде, затем воду слейте. Возьмите подходящего размера сковороду, смажьте ее внутри 30 г лярда и положите первым слоем треть капусты, вторым — бекон и колбасу, затем снова треть капусты, полейте сверху сметаной, затем положите слегка обваренный рис, на него обжаренный свиной фарш и наконец оставшуюся капусту. Когда блюдо готовилось, можно было добавить зеленый перец и помидоры. А пока полейте сверху капусту сметаной, которая осталась, посыпьте паприкой, положите остатки лярда, предварительно их растопив, и ставьте сковороду в духовку при 170° С на 1,5 ч.



Квашеная капуста по-аммершвирски

Этот рецепт — творение Пьера Гэртнера, ученика Фернанда Пуа из венского ресторана «Пирамида». Свой рейтинг Гэртнер продолжает повышать в Аммершвире в заведении Лез Арм де Франс.

На 4—6 порций

Бекон с прожилками сала, соленый или копченый	500 г.
Репчатый лук, мелко порезанный	1 головка
Гусиный жир или лярд	2 ст. л.
Квашеная капуста	500 г.
Сухое белое эльзасское вино	200 мл.
Яблоки, порезанные кубиками	1 шт.
Ягоды можжевельника, завязаны в ткань	10 шт.
Бульон *(см. стр. 167)*	около 250 мл.
Вишневая водка	3 ст. л.

В керамической или медной посуде обжарьте лук в гусином жире до пожелтения. Положите капусту. Готовьте в течение 5 мин, помешивая и добавляя вино, яблоко и ягоды можжевельника. Залейте капусту бульоном. Накройте крышкой и готовьте на медленном огне 2—3 ч.

За 1 ч до готовности блюда положите в него бекон, через полчаса после этого налейте вишневой водки. Подайте блюдо к столу с картофелем, отваренным в кожуре.

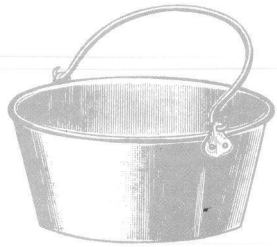
Слоеное блюдо из свинины и квашеной капусты

На 6 порций

Постная свинина без костей, порезанная кубиками	1 кг.
Мелко порезанный лук	150 г.
Лярд	100 г.
Паприка	2 ст. л.
Вода	300 мл.
Зеленый сладкий перец, очищен от семян и крупно порезан	2 стручка
Крупно порезанный помидор	1 шт.
Мука	50 г.
Сливки	300 мл.
Кислая капуста	1 кг.
Рис, отварен и просушен	250 г.

Слегка обжарьте лук в лярде, затем добавьте паприку и разбавьте водой. Положите в ту же посуду сви-

нину и сверху куски перца и помидоров. Накройте крышкой и готовьте на среднем огне 45 мин. Смешайте муку со сливками и вылейте смесь на мясо. Доведите до кипения. В большую сковороду положите на дно слой капусты, затем слой риса и на рис слой из мяса из первой сковороды. Покройте оставшимся рисом и сверху оставшейся капустой. Полейте все соусом с паприкой и поставьте в духовку с температурой 180° С на 35—40 мин.



Свинина, тушенная с баклажанами

Зерна мелегеты получают от дерева, которое служит для придания аромата лавровишневой воде; плоды гвоздичного дерева могут быть достойной заменой.

На 6 порций

Постная свинина без костей, одним куском	1,5 кг.
Мука	3 ст. л.
Арахисовое масло	2 ст. л.
Лярд	30 г.
Чабрец	1/2 ч. л.
Шалфей	1/4 ч. л.
Зерна мелегеты или ягоды гвоздичного дерева	6 шт.
Соль и перец	
Вода	300 мл.
Баклажаны почищены от кожуры и порезаны кубиками размером 2,5 см	1,5 кг.

Посыпьте свинину мукой и обжарьте ее в закрытой посуде в масле и лярде со всех боков.

Добавьте в кастрюлю чабрец, зерна, мелегеты, немного соли, перца и воду. Накройте кастрюлю крышкой и готовьте на тихом огне около 2 ч. Обезжирьте жидкость. Положите баклажаны и готовьте еще 15 мин.

Баклажаны, тушенные со свининой

На 8 порций

Свинина, порезанная кубиками по 2 см	500 г.
Копченый окорок, порезанный мелкими кусочками	125 г.
Свиное сало	2 ст. л.
Сладкий зеленый перец, порезан на мелкие кусочки	2 стручка
Репчатый лук, порезан на мелкие кусочки	2 головки
Помидоры, очищены от кожуры, семян и порезаны на мелкие кусочки	2 шт.
Баклажаны, порезаны на кубики по 2 см	1 кг.
Соль	1 ст. л.

Обжарьте окорок и свиные кубики в сале, добавьте перец и лук, а через несколько минут помидоры. Жарьте 5 мин, и добавив 4 ст. л. воды, баклажаны и соль по вкусу, перемешайте, накройте крышкой и готовьте на медленном огне 45 мин.

Свинина, тушенная с черносливом

На 4 порции

Свинина без костей, порезанная ровными кусочками	500 г.
Чернослив	125 г.
Лимон, кожура порезана полосками, сок процежен	1 шт.
Мука	30 г.
Соль	1 ч. л.
Перец	
Свиное сало	15 г.

Залейте чернослив холодной водой, положите кожуру лимона и тушите 20 мин. Получившийся сок процедите и зарезервируйте. Чернослив очистите от косточек.

Смешайте муку с солью и перцем и обваляйте свинину в полученной смеси. Растопите сало в сковороде и подрумяньте в нем свинину. Уложите, чередуя слои, свинину и чернослив, в кастрюлю. Высыпьте в сковороду остатки смеси муки со специями, не прилипшими к мясу. Вылейте туда 300 мл сока от чернослива и лимонной кожуры, доведите до кипения и полейте загустевшей подливкой мясо. Добавьте сок лимона. Накройте крышкой и готовьте в духовке при температуре 180° С не менее 1 ч. На стол блюдо подается в кастрюле.

Адобо

На 6 порций

Постная свинина без костей, разрезанная кубиками по 4—5 см	1 кг.
Уксус	100 мл.
Чеснок 1 головка, зубчики отделены, не очищены и слегка примяты	
Черный перец	1 ч. л.
Соль	
Вода	1/2 л.
Лярд	1 ст. л.

Положите свинину в кастрюлю. Добавьте уксус, чеснок, перец, соль и воду. Накройте кастрюлю крышкой, доведите до кипения и варите на медленном огне 2 ч. Процедите в другую кастрюлю получившийся бульон и сгустите его, чтобы получилось 4—5 ст. л.

Выньте зубчики чеснока, очистите их и подрумяньте в лярде. Смешайте с мясом и прожарьте до румяной корочки. Добавьте бульон и поварите на медленном огне 5 мин. На стол подавайте в горячем виде.

Свинина, тушенная с каштанами

При покупке каштанов следите, чтобы не было маленьких отверстий — это следы червей. При помощи маленького разделочного ножа надрежьте каждый каштан с двух сторон. Надрезы помогут легче очистить каштаны после нагревания. Положите каштаны на широкую жаровню (их не следует наваливать кучей друг на друга) и поместите ее на 30 мин в духовку с температурой 200° С. Затем выньте жаровню и, используя полотенце, чтобы не обжечь руки, очистите каштаны. Удалить нужно и внешнюю и внутреннюю кожуру. Порченые каштаны пустите в отходы. Негодными могут оказаться до трети каштанов.

На 8 порций

Кусок свинины, очистить от костей и связать	3 кг.
Очищенные каштаны	500 г.
Соль	1 ч. л.
Свежемолотый перец	1/2 ч. л.
Крупно порезанный лук	2 головки
Брюква, порезана кусками по 5 см	1,75 кг.

Посыпьте мясо солью и перцем. Положите в широкую кастрюлю жирной стороной вниз. Залейте 100 мл воды и поставьте на средний огонь. Накройте крышкой и варите 15 мин. Затем снимите крышку и оставьте на огне до тех пор, пока не испарится вся жидкость, и мясо начнет подрумяниваться. Переворачивайте мясо, чтобы подрумянить со всех сторон (на это уйдет 12 мин). Добавьте лук, литр с четвертью воды, накройте крышкой и варите на среднем огне 1 ч. Затем положите каштаны и варите еще 1 ч.

Тем временем нарежьте одинакового размера кубики из брюквы. У вас получится где-то около 1 кг. Добавьте их в свинину с дополнительной четвертью литра воды и, накрыв крышкой, варите 45 мин. Проверьте между делом наличие приправ. Могут понадобиться дополнительно соль и перец. К этому времени жидкости должно оставаться не много. По истечении времени выньте мясо и положите на блюдо, черпаком уложите вокруг мяса каштаны и брюкву. Наклоните кастрюлю на один бок и соберите жидкость в одном углу. Удалите с жидкости как можно больше жира. Если жидкости у вас осталось менее четверти литра, долейте еще четверть литра воды и прокипятите на сильном огне 12 мин. Полученным соусом полейте мясо, можно подать этот соус отдельно в соуснице.

Свиные экскалопы, приготовленные в духовке

На 4 порции

Свиные эскалопы по 175 г каждый	4 шт.
Свиное сало	2 ст. л.
Тонко порезанный картофель	300 г.
Тонко порезанный лук	125 г.
Соль и перец	
Семена тмина	1/2 ч. л.
Сметана	250 мл.

Кратковременно обжарьте эскалопы в лярде на сильном огне с обеих сторон. Смешайте картофель и лук и уложите их слоем на промасленную сковороду. Посыпьте солью, перцем и семенами тмина. Сверху положите эскалоп. Эскалопы покройте слоем из оставшегося картофеля и лука, посыпьте приправами и залейте сметаной. Плотно закройте сковороду крышкой и поставьте в духовку с температурой 180° С. Не снимая крышки, готовьте 40 мин. На гарнир подайте салат из латука.

Свинина с репой

На 5 порций

Свинина без костей, порезанная кубиками	750 г.
Репа, очищена от кожуры и порезана крупными кусками	500 г.
Соль	
Растительное масло	4 ст. л.
Паприка	1 ч. л.
Сладкий красный перец, небольшие стручки, порезанные колечками	10 стручков

Положите мясо и репу в кастрюлю для тушения и посолите. Налейте половину масла и 100 мл теплой воды. Накройте крышкой и варите на среднем огне около 1 ч; при необходимости долейте воды.

Нагрейте оставшееся масло и положите в него паприку, через 1—2 мин вылейте паприку с маслом в кастрюлю для тушения, добавьте туда перец и немного подержите на огне, пока перец не станет мягким. Дайте блюду отстояться 5 мин; подавайте на стол с хлебом, приготовленным с острым чесноком.

Свинина с молодой репой

На 4—6 порций

Постная свиная шейка, порезанная кубиками по 2,5 см	1 кг.
Сливочное масло	15 г.
Мелкая репа 10 клубней или 5 клубней среднего размера, очищены и разрезаны на 4 части	
Мука	2 ст. л.
Говяжий бульон	350 мл.
Сахар или мед	1/2. л.
Морская соль	1/2 ч. л.
Перец	1/4 ч. л.
Чабрец	1/2 ч. л.
Петрушка	1 побег

Подрумяньте свинину в половине масла. Переложите в глубокую кастрюлю с крышкой. Нагрейте духовку до 180° С. Подрумяньте репу с оставшимся маслом в той же сковороде, где и свинину. Посыпьте мукой и помешивайте во время жарения, чтобы не подгорела. Порциями вылейте бульон в репу, помешивая и давая закипеть после каждой порции. Когда выльете весь бульон, дайте соусу загустеть. Добавьте сахар или мед, соль, перец и щепотку чабреца. Перемешайте. Затем перелейте в кастрюлю со свининой. Перемешайте и добавьте петрушку. Накройте крышкой и поставьте в духовку на 20 мин. Затем снизьте температуру до 130° С и готовьте 1,5—2 ч. Следите, чтобы репа не переварилась.

На гарнир подайте картофель и/или хлеб для макания в соус и маринованные овощи или салат.

Бекон с сушеными яблоками и картофелем

В этом блюде, которое готовят зимой в швейцарском кантоне Ааргау, сушеные яблоки заменяют свежие плоды. В кантоне Люцерн в подобном блюде вместо сушеных яблок используют свежие груши. Когда блюдо готовят со свежими грушами, бекон предварительно слегка отваривают. После этого слегка подрумянивают сахар в небольшом количестве сливочного масла, выливают в воду, в которой варился бекон, добавляют туда порезанные на четыре части груши, затем картофель и варят, пока плоды не станут мягкими.

На 4 порции

Бекон или копченое мясо одним куском	300 г
Сушеные яблоки, отмоченные в течение нескольких часов в холодной воде	300 г.
Картофель	550 г.
Сахар	1-2 ст. л.
Соль	
Сливочное масло	

Слегка подрумяньте сахарный песок в сухой кастрюле, затем добавьте яблоки и бекон, залейте холодной водой, накройте крышкой и варите на медленном огне 50 мин. Потом положите картофель, посолите и продолжайте варить еще 30 мин. Тщательно перемешайте содержимое кастрюли. Коли используется постное копченое мясо, можно добавить немного сливочного масла.

Свинина с репой по-китайски

Это блюдо лучше всего готовить из свежей репы. Полежавшая репа приобретает волокнистую структуру и теряет во вкусе. Как продукт репа в настоящее время очень доступна. Блюдо можно приготовить заразнее и подогреть перед сервировкой. Подогревание улучшает вкус блюда, так что без всяких колебаний готовьте его за день до употребления, оно отлично сохранится в холодильнике.

На 4 порции

Свиная корейка без костей, сало срезано и мясо подморожено	125 г.
Репа, очищена от кожуры и порезана дольками	350 г.
Растительное масло	2 ст. л.
Херес	1 ст. л.
Темный соевый соус	1 ст. л.
Соль	1/2 ч. л.
Сахар	1/2 ч. л.

Порежьте свинину кусками толщиной 5 мм и площадью 2,5 см. Репу порежьте точно такими же кусками. Подержите куски репы в кипящей воде 3 мин. Просушите.

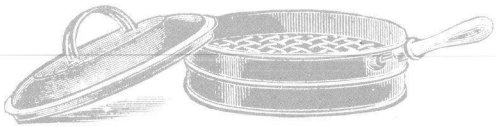
Нагрейте в сковороде масло. Положите свинину и 3 мин жарьте, помешивая на сильном огне. Добавьте херес. Помешайте. Затем добавьте соевый соус, соль и сахар. Хорошо перемешайте. Положите репу и перемешайте еще раз. Накройте крышкой и готовьте 4—5 мин на среднем огне. (Если смесь покажется сухой, добавьте 2 ст. л. воды.) Затем переложите на блюдо и подавайте к столу.

Свинина, тушенная с яблоками

На 6 порций

Куски лопаточной части, лишнее сало срезано и порезано тонкими полосами	6 кусков
Яблоки среднего размера, очищены от кожуры и сердцевины и порезаны	4 шт.
Лук, мелко порезанный	3 головки
Карамелизованный сахарный песок	1,5 ст. л.
Соль и свежемолотый перец	
Вода	1 ст. л.

В широкую кастрюлю положите слоем половину лука, затем половину яблок, затем половину сахара. Сверху положите куски мяса, посолите и посыпьте перцем. Полейте ложкой воды, затем положите оставшийся лук и потом оставшиеся яблоки. Обваляйте полоски сала в остатках сахарного песка. Положите их крест-накрест на яблоки и посыпьте не прилипшим к ним сахаром. Еще раз посолите и посыпьте черный перец. Накройте кастрюлю крышкой и поставьте на 1 ч в духовку с температурой 180° С. Затем убавьте температуру и готовьте еще 1 ч. Это блюдо получится вкусным, если его готовить в другом тепловом режиме: 3 ч при 150° С.



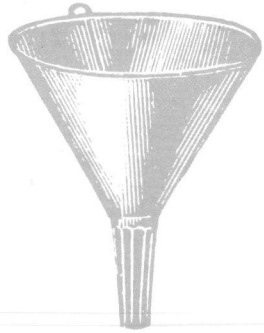
Копченая свинина и соленая репа

Солят репу, порезав большими кусками, в глиняном горшке или бочке, положив сверху груз, так же как и капусту. Перед употреблением куски репы промывают, чтобы удалить излишек соли.

На 6—8 порций

Копченая свиная шейка	500 г.
Соленые свиные ножки	2 шт.
Лук, мелко порезанный	150 г.
Свиное сало	150 г.
Соленая репа	1,5 кг.
Чеснок, толченый	2 зубчика
Сухое белое эльзасское вино	300 мл.
Вода	300 мл.

Слегка нагрейте лук в сале в большой кастрюле. Положите слой из половины репы на лук, затем мясо и чеснок и покройте оставшейся половиной репы. Налейте вино и воду. Плотно закройте крышкой и нагрейте до кипения. Затем поставьте в духовку с температурой 170° С на 1,5 ч. Выньте мясо и порежьте его дольками. Репу переложите в тарелку, а сверху положите мясо. На стол подавайте в горячем вине с гарниром из печеного или вареного в кожуре картофеля.



Свинина с сельдереем, под яично-лимонным соусом

Это блюдо можно приготовить с корнем сельдерея или зеленью сельдерея.

На 6—8 блюд

Постная свинина без костей, порезанная порциями	1,5 кг
Сливочное масло	60 г.
Лук среднего размера	2 головки, порезаны
Мука	30 г.
Красное или белое вино	100 мл.
Петрушка, порезана	30 г.
Соль и перец	
Корень сельдерея, очищен от кожуры и порезан кубиками или крупно порезанный сельдерей	500 г.
Яично-лимонный	соус
Яичные желтки	4 шт.
Лимонный сок	4 ст. л.

Слегка обжарьте мясо в масле на широкой сковороде. Добавьте лук и, когда он начнет подрумяниваться, насыпьте муки, перемешайте, а затем добавьте вино и петрушку. Залейте готовящееся блюдо с верхом горячей водой, добавьте соль и перец и варите на тихом огне не менее 2 ч. Если вы используете корень сельдерея, то его надо положить в сковороду с мясом, после того как оно проварилось 30 мин. Зелень сельдерея кладут за 45 мин до готовности блюда.

Для того чтобы приготовить яично-лимонный соус, взбивайте желтки и понемногу добавляйте лимонный сок. Понемногу добавьте жидкость из варящегося мяса, в объеме 2—3 ст. л. Перелейте получившийся соус в сковороду с мясом и, продолжая помешивать, держите на слабом огне несколько минут, не позволяя соусу закипеть. Перед подачей на стол выдержите блюдо плотно закрытым в течение 5 мин в теплом месте.

Свинина с каштанами

На 6 порций

Постная свинина без костей, порезанная кубиками	1 кг.
Лярд	30 г.
Чеснок, толченый	1 зубок
Лук, тонко порезанный	1 головка
Мука	2 ст. л.
Белое вино	200 мл.
Бульон или вода	
Соль и перец	
Каштаны, очищенные	500 г.

В широкой посуде подрумяньте свинину в лярде. Добавьте чеснок, лук и слегка обжарьте их, посыпьте мукой, перемещайте и налейте вина. Залейте с верхом мясо бульоном или водой, посолите и поперчите. Накройте крышкой и тушите 45 мин на среднем огне. Затем положите каштаны и готовьте еще 4 мин, не перемешивая. Перед сервировкой обезжирьте.

Свинина с хреном и со сливками

На 4 порции

Свиная шейка, разрезана на 4 куска	1 кг.
Уксус	2 ст. л.
Лук порезан	1 головка
Перец в зернах	4 шт.
Лавровый лист	2 шт.
Свежая свиная кожа	100 г.
Соль	
Хрен, пропущенный через терку	2 ст. л.
Сливки	200 мл.

Положите в 0,5 л воды лук, зерна перца, лавровый лист, свиную кожу и щепотку соли, не жалейте уксус и доведите до кипения. Через 5 мин положите куски свинины. Накройте крышкой и варите на медленном огне 2 ч.

Затем выньте мясо, посыпьте его хреном и подержите на теплом блюде в теплом месте. Снимите с бульона жир и сгустите его (бульон) в 2 раза на сильном огне, а затем процедите в кастрюлю. Добавьте сливки, вновь разогрейте и полейте полученным соусом мясо. На гарнир подайте квашеную капусту и картофельное пюре.

Молочный поросенок под бланкетом

На 4 порции

Куски жареного молочного поросенка, без костей и тонко порезанные	500 г.
Сливочное масло	30 г.
Грибы, мелко порезанные	250 г.
Шалот, мелко порезанный	2 стебля
Чеснок, мелко порезанный	1 зубчик
Ароматические травы из зеленого лука, базилика и двух зерен гвоздики	1 шт.
Мука	1 ч. л.
Белое вино	200 мл.
Бульон *(см. стр. 167)*	1/4 л.
Соль и свежемолотый перец	
Яичные желтки	3 шт.
Кислый сок из незрелого винограда или лимонный сок	2 ст. л.

Растопите масло в кастрюле и положите грибы, шалот, чеснок и ароматические травы. Потушите на среднем огне, пока овощи не станут мягкими. Добавьте муку, потушите еще 2—3 мин, затем налейте вино и 200 мл бульона, посолите и поперчите. Тушите в открытой посуде 30 мин, пока соус не загустеет наполовину. Выньте ароматические травы и положите мясо. Продолжайте тушить без кипячения. Сбейте яичные желтки с виноградным или лимонным соком и оставшимся бульоном. Добавьте немного соуса и взбейте, потом вылейте в кастрюлю, снятую с огня. Затем поставьте на очень слабый огонь и тушите, помешивая 5 мин, пока жидкость не загустеет. На стол подайте в горячем виде.

Тушеная свинина по-итальянски

На 6 порций

Постная свинина кубиками	1 кг.
Оливковое масло	4 ст. л.
Чеснок	2 зубка.
Свежие листья шалфея	1 ст. л.
Соль и перец	
Тертый мускатный орех	
Красное вино	1/4 л
Томатная паста или томатный соус, разбавленный небольшим количеством бульона	1/4 л
Сушеная фасоль, замоченная на ночь и отваренная в течение 1,5—2 ч	500 г.

Подрумяньте чеснок и листья шалфея в масле. Добавьте в кастрюлю свинину и соль, перец и мускатный орех. Когда мясо подрумянится, налейте вино и готовьте на тихом огне, пока вино почти полностью не испарится. Затем положите томатную пасту и дайте получившейся жидкости тоже испариться почти полностью, но не забудьте: в конце тушения мясо должно быть сочным.

За 15 мин до окончания приготовления блюда добавьте отдельно отваренную фасоль.

Свинина, тушенная в пиве

На 4 порции

Свиной окорок без костей, порезан кубиками	500 г.
Соль	
Свиное сало	80 г.
Лук, мелко порезанный	1 головка
Пиво	250 мл.
Мука	2 ст. л.
Сухари из черного хлеба	1 кусок хлеба
Лимон, кожура протерта	1 шт.
Чеснок	1 зубок
Семена тмина	1/2 ч. л.

Посолите мясо и обжарьте в лярде со всех сторон. Добавьте лук, пиво и воды, чтобы с верхом залить мясо. Накройте крышкой и тушите на медленном огне 1,5 ч. Затем переложите мясо на теплое блюдо. Смешайте муку с небольшим дополнительным количеством пива или соусом. Перелейте смесь в соус. Добавьте сухари, лимонную кожуру, чеснок и

семена тмина и готовьте помешивая, пока соус не загустеет до расчетной плотности. Процедите соус, положите в него мясо и нагрейте. К столу подавайте с клецками или картофелем.

Свинина в красном соусе

Чтобы приготовить сантен или кокосовое молоко, протрите 100 г свежего кокосового ореха. Смешайте с 300 мл кипящей воды, дайте отстояться 5 мин и процедите через ткань. С силой отожмите ткань, чтобы вышло все молоко.

На 4 порции

Постная свинина без костей, корейка или шейка, порезана кубиками	500 г.
Красный горький перец, разрезан поперек пополам, очищен от семян, отварен 8 мин, затем просушен (если хотите, чтобы блюдо было очень острым, не отваривайте перец)	8 стручков
Чеснок, порезан	4 зубка
Лук, порезан	2 головки
Лаос (корень галанды), порезан	5 корней
Серех (лимонная трава), порезан	1 ст. л.
Тераси (паста из сушеных креветок, употребляемая в Индонезии)	1/2 ч. л.
Асем (тесто или желе из тамаринда)	1 ч. л.
Соль	
Лярд или растительное масло	60 г.
Сантен	250 мл.

Растолчите в ступке перец с чесноком, луком, лаосом, серехом, тераси и асемом до образования мягкой пасты. По вкусу добавьте соли.

Нагрейте в сковороде лярд или масло и обжарьте острую пасту на среднем огне 5 мин, постоянно помешивая. Положите мясо и обжарьте его со всех сторон. Налейте сантен и тушите все время помешивая 15—20 мин, пока мясо не станет мягким, а соус не загустеет.

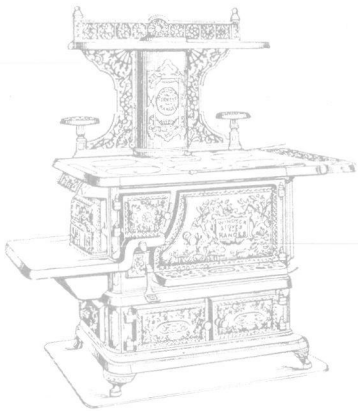
Это одно из блюд, которое, как принято в Индонезии, подают к основному рисовому блюду и индонезийскому блюду из овощей.

Свинина, тушенная с тмином, кориандром и лимоном

На 4 порции

Постная свинина без костей, порезана кубиками по 2,5 см, тщательно обсушена бумажными салфетками	1 кг.
Лярд	1 ст. л.
Сухое белое вино	150-200 мл.
Золотые семена тмина	1,5 ч. л.
Чеснок, мелко порезанный	1/2 ч. л.
Соль	1 ч. л.
Свежемолотый перец	
Тонкие дольки лимона, порезаны на 4 части	5 долек
Кориандр, мелко порезан	2 ст. л.

В широкой сковороде 25—30 см в диаметре растопите сало и нагрейте на сильном огне до шипения. Положите свинину и подрумяньте; часто переворачивайте кубики и регулируйте огонь, чтобы они стали румяными, но не подгоревшими. Затем налейте 100 мл вина, добавьте тмин, чеснок, соль и побольше перца. Доведите до кипения на сильном огне, затем накройте крышкой, убавьте огонь и тушите на тихом огне 25 мин, пока свинина станет нежной и будет легко прокалываться ножом. Долейте оставшееся вино и добавьте дольки лимона и готовьте на сильном огне, постоянно переворачивая мясо и лимонные дольки, пока соус не начнет загустевать. Добавьте кориандр и проверьте на вкус наличие специй. Это блюдо подайте в большой теплой тарелке.

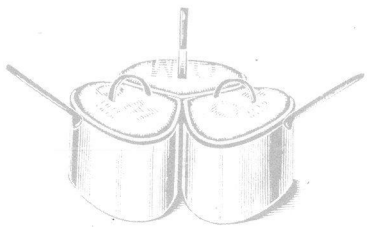


Свинина, тушенная с медом

На 6 порций

Свиная корейка, очищена от костей и порезана мелкими кусочками	1 кг.
Мед	1,25 ст. л.
Сливочное масло	60 г.
Вода	1/4 л
Соль	1/2 ст. л.
Шалот, среднего размера, мелко порезанный	4 пучка
Куркума	1/2 ч. л.
Свежемолотый черный перец	1/2 ч. л.
Кожура апельсина	1 плод, порезать полосками
Кожура лимона	1 плод, порезать полосками.
Йогурт, взбит, чтобы не было комков	150 мл.
Чеснок	1 зубчик, растолчен
Кардамон, семена вынуты и перемолоты	4 стручка
Палочка корицы, перемолота	1 см длины
Мускатный «цвет» (сушеная шелуха мускатного ореха), перемолот	1/4 ч. л.

Нагрейте большую кастрюлю на среднем огне и положите в нее мед. Помешивая, чтобы не пригорел, добавьте масло, и когда оно нагреется, положите свинину. Подрумяньте, помешивая, на среднем огне в течение 10 мин. Налейте воды, положите соли, доведите до кипения и, убавив, варите на тихом огне 40 мин, в открытой посуде. Затем испарите из кастрюли всю жидкость, при необходимости добавьте огонь. Положите шалот, куркуму, перец и кожуру апельсина и лимона. Готовьте на среднем огне, пока не начнет выделяться масло. Тогда добавьте йогурт, постепенно небольшими порциями, перемешайте, чтобы он хорошо впитался, и ждите, когда начнет выделяться масло. Затем добавьте чеснок, кардамон и корицу. Подержите на среднем огне еще 1 мин. Потом посыпьте мускатным «цветом» и плотно закройте крышкой. Готовьте еще 15 мин на медленном огне или в духовке при 150° С.



Свинина по-вьетнамски

Карамелизованный сироп — это сахарный песок нагретый с небольшим количеством воды, 1 ч. л. на 60 г песка, до появления темной окраски.

Это блюдо можно приготовить заранее и разогревать неоднократно, оно прекрасно сохраняется в холодильнике в течение недели и его с успехом можно заморозить.

На 6 порций

Постный свиной окорок без костей, разрезан кубиками по 7,5 см	1 кг.
Шалот, мелко порезанный	2 шт.
Соль	1 ч. л.
Сахар	1 ст. л.
Карамелизованный сироп	1 ч. л.
Перец	1/4 ч. л.
Нуок Мам (рыбный соус)	4 ст. л.
Вода	1,5 л.

Смешайте порезанный шалот с солью, сахаром, карамелизованным сиропом, перцем и рыбным соусом и полейте смесью кубики свинины. Промаринуйте при комнатной температуре 1 ч.

Вскипятите воду в большой кастрюле. Вылейте в кипяток маринад вместе с мясом и вновь доведите до кипения. Снимите пену, установите на средний огонь, нагрейте крышкой и тушите 3 ч.

К столу подается в горячем виде с рисом и салатом.

Мясная запеканка

При желании в это блюдо можно добавить свиной хвост и ножки. Чтобы блюдо соответствовало своему названию, его следует запекать в духовке. На гарнир к нему обычно подают зеленый салат.

На 6—8 порций

Свинина без костей (шейка, корейка, лопаточная часть), порезана кусками по 90 г	500 г.
Баранина без костей, лопаточная часть, порезана кусками по 90 г.	500 г.
Говяжья грудинка без костей, порезана кусками по 90—500 г.	
Картофель, мелко порезан	1 кг.
Лук, мелко порезан	250 г.
Соль	
Эльзасское сухое белое вино	500 мл.

Маринад

Эльзасское сухое белое вино	200 мл.
Лук, порезан	3 луковицы
Чеснок толченый	2 зубка
Ароматические травы	
Перец	

Смешайте все ингредиенты маринада, положите мясо и промаринуйте 24 ч, время от времени переворачивая мясо.

В керамическую посуду положите слой из половины картофеля, затем слой из мяса, затем из половины лука, а наверх слой из смеси оставшегося картофеля и лука. Солите каждый слой по мере укладывания. Полейте маринадом и вином. Накройте блюдо крышкой и запекайте в духовке при температуре 170° С 2—2,5 ч. К столу подайте в той посуде, где блюдо готовилось.

Свиная запеканка

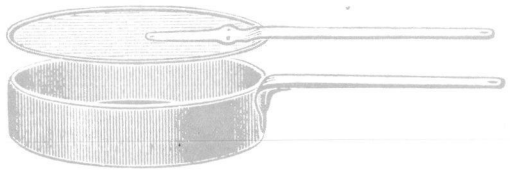
Обработайте предварительно свиные уши и ножки, опалив на открытом пламени волоски. Поскребите их ножом, посыпьте солью и вотрите ее в кожу. Хорошо промойте холодной водой и отхлопайте насухо ладонью.

На 8 порций

Постная свинина без костей, порезана кубиками по 2,5 см	500 г.
Свиные ушки, разрезаны пополам	2 шт.
Свиные ножки, крупно порублены	2 шт.
Бекон, порезан дольками	125 г.
Растительное масло	3 ст. л.
Сливочное масло	30 г.
Лук, тонко порезан	1 головка
Сухое белое вино	150 г.
Побег сельдерея, мелко порезан	2 шт.
Морковь, мелко порезана	2 шт.
Капуста, разрезана на 4 части	1 кочан
«Котечино» или другой сорт остро приправленной свиной колбасы, порезана дольками	350 г.

Отварите в течение 1 ч все мясо, кроме порезанной кубиками свинины. Выньте отваренное мясо, бульон зарезервируйте. Порежьте уши тонкими полосками; удалите из ножек все кости.

Нагрейте в широкой сковороде растительное и сливочное масло. Обжарьте лук до румяного состояния. Добавьте кубики свинины и обжарьте их со всех сторон. Добавьте вино, сельдерей, морковь, свиные уши и ножки, бекон и 400 мл из зарезервированного бульона. Поварите без крышки 30 мин. Затем положите капусту и варите еще 30 мин. В конце добавьте колбасу, закройте крышкой и варите 20 мин. Перед подачей на стол удалите лишний жир.



Свинина, тушенная с бобами

Если в магазине не окажется соленой свинины, вы можете приготовить ее самостоятельно из любого куска свиного мяса. Несколько дней нахождения в рассоле или сухой засолке будет вполне достаточно для получения свинины предлагаемого рецепта.

На 6 порций

Соленая свинина	750 г.
Сушеные бобы, отмоченные за ночь	250 г.
Свиное сердце, порезанное кубиками	250 г.
Свиные почки, порезанные кубиками	250 г.
Лук-порей, крупно порезанный	200 г.
Морковь, крупно порезанная	200 г.
Картофель, порезанный кубиками	500 г.
Побеги бобов, мелко порезанные	500 г.
Соль и перец	
Уксус	
Крупно порезанная петрушка	
Мука	2 ст. л.

Положите свинину в кастрюлю с большим количеством воды и доведите до кипения. Прокипятите 30 мин. Добавьте отмоченные бобы, сердце, почки, порей и морковь и варите 20 мин. Затем положите картофель и варите 15 мин. Наконец положите побеги бобов и варите еще 15 мин. Выньте свинину, порежьте на мелкие кусочки и отложите в сторону. По вкусу добавьте в бульон соль, перец, уксус и порезанную петрушку. Размешайте муку в небольшом количестве бульона и вылейте полученную смесь в кастрюлю. Поварите минут 10, чтобы жидкость загустела и стала соусом. Затем положите в соус свинину, прогрейте ее и подавайте на стол.

Свиная запеканка по-итальянски

«Луганега» — это длинная и тонкая свиная колбаса, если ее нет под рукой, можно использовать другие сорта колбас, например: «котечино», но нужно помнить, что колбасы должны быть свежими и приготовленными только из свинины. Если колбаса будет слишком крупной, порежьте ее на части поменьше.

На 6 порций

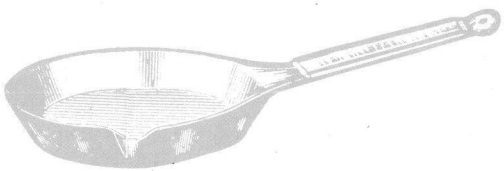
Постная свинина, порезанная тонкими ломтиками	1 кг.
Свиные уши, промытые, опаленные и разрезаны пополам	1 шт.
Свиные ножки, промыты и разрублены на большие куски	1 шт.
Жирная свинина или жирный бекон, разрезать большими кусками	250 г.
Колбаса «луганега»	6 шт.
Соль	
Оливковое масло	1 ст. л.
Сливочное масло	30 г.
Лук, тонко порезан	1 луковица
Сухое белое вино	100 мл.
Стебель сельдерея, мелко порезан	2 шт.
Морковь, мелко порезана	2 шт.
Капуста, без кочерыжки и разрезана на 4 части	1,5 кг.
Перец	

Положите свиное ухо, ножку и жирную свинину в большую кастрюлю с водой, посолите и варите на медленном огне 1 ч. Затем выньте шумовкой из бульона мясо и кости. Ухо разрежьте на узкие полосы. Бульон сохраните.

В большой кастрюле разогрейте сливочное и растительное масло и слегка обжарьте лук. Добавьте куски постной свинины и обжарьте их со всех сторон. Добавьте вино, сельдерей, морковь, куски уха и ножки, жирную свинину и 400 мл из сбереженного бульона. Покипятите на медленном огне 50 мин.

В подсоленной кипящей воде поварите 10—15 мин капусту. Тщательно отожмите ее и положите в кастрюлю с мясом. Тушите 30 мин, затем положите колбасу и тушите еще 20 мин. Время от времени снимайте излишки жира и проверяйте на наличие специй.

В готовом блюде не должно быть слишком много жидкости. На стол подайте в кастрюле, в которой оно готовилось.



Свинина с рисом, луком и помидорами

Это блюдо может быть приготовлено за несколько часов или даже за сутки до подачи к столу, только воздержитесь в таких случаях добавлять сыр. Перед подачей на стол, если блюдо было приготовлено заранее, его следует прогреть на пару 30 мин, а затем положить сыр. Хрустящий французский хлеб — вот все, что вам нужно к этому блюду.

На 6 порций

Постная свинина, порезанная кубиками	1,5 кг.
Бекон с прожилками сала, порезанный полосками по 4 см	125 г.
Оливковое масло	2 ст. л.
Лук, порезан дольками	175 г.
Рис	250 г.
Легкое пиво	300 мл.
Куриный бульон	400 мл.
Соль и перец	
Чеснок, толченый	4 зубчика
Чабрец	1/2 ч. л.
Шафран или куркума	
Лавровый лист, толченый	1 шт.
Помидоры, очищены от кожуры и крупно порезаны	500 г.
Пармезанский сыр, тертый	125 г.

Поварите бекон в кипящей воде 10 мин. Оботрите, просушите и подрумяньте слегка в сковороде с оливковым маслом на среднем огне. Выньте бекон и переложите в кастрюлю. Проверьте кубики свинины, они должны быть достаточно сухими. Прибавьте огонь под сковородой и подрумяньте кубики мяса, кладя по несколько штук сразу, затем перекладывайте подрумяненные кубики из сковороды в кастрюлю с беконом. Убавьте огонь до среднего и подрумяньте на сковороде лук. Затем переложите его в кастрюлю с мясом. Если вы заинтересованы в том, чтобы в кастрюле оказалось как можно меньше масла, перекладывайте поджариваемые компоненты будущего блюда ложкой с отверстиями.

Держа сковороду на среднем огне, деревянной ложкой перемещайте в ней рис с маслом, затем переложите рис в отдельную посуду. Обезжирьте как можно тщательнее сковороду, налейте пиво и готовьте, перемешивая содержимое деревянной ложкой на сильном огне, соскребая при этом с боков и дна сковороды. После того как все будет счищено и пена осядет, перелейте содержимое сковороды в кастрюлю с мясом. Залейте содержимое кастрюли бульоном, так чтобы скрыть мясо с верхом, и добавьте соли и перца. Потом положите чеснок и травы. Поставьте на огонь, нагрей-

те до кипения, плотно закройте крышкой и поместите на 1 ч в духовку с температурой 170° С. Затем выньте из духовки и перемешайте с помидорами и вновь доведите до кипения. Затем опять поместите в духовку, снизив температуру до 130° С, на 1,5—2 ч. За это время мясо должно быть полностью готовым.

Выньте кастрюлю из духовки и увеличьте температуру до 190° С. Все сало, что окажется наверху необходимо снять. Жидкости у вас должно остаться от 400 до 600 мл. Положите в кастрюлю рис (если блюдо вам кажется немного сухим, добавьте еще бульона). Еще раз доведите до кипения и вновь поместите в духовку. Чтобы рис отварился, кастрюлю нужно подержать в духовке 20 мин в состоянии кипения. Ни в коем случае не нужно взбалтывать или помешивать содержимое кастрюли. Затем выньте кастрюлю из духовки и проверьте содержание специй. Только перед подачей на стол положите в блюдо сыр, чтобы он пропитался внутрь.

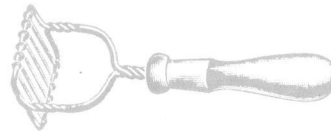
Рис со свининой

На 4—6 порций

Постная свинина без костей, порезана на кубики по 2,5 см	500 г.
Чеснок, толченый	3 зубчика
Луковицы среднего размера, мелко порезаны	1 шт.
Свежий красный или зеленый горький перец, без семян и крупно порезан	1 стручок
Лавровый лист, толченый	1 шт.
Петрушка (предпочтительно с плоскими листьями), порезана	1 ст. л.
Дистиллированный уксус	2 ст. л.
Соль	
Вареный окорок, крупно порезанный	30 г.
Крупно нарезанный бекон	2 куска
Свиное сало	4 ст. л.
Томатная паста	5 ст. л.
Рис с проросшими зернами	400 г.
Каперсы, предпочтительно испанские	1 ст. л.
Мелкие зеленые оливки, маринованные с острым перцем, разрезанные пополам	12 шт.
Кипяток	900 мл.

Положите в одну посуду свинину, чеснок, лук, горький перец, лавровый лист, петрушку, уксус, соль, ветчину и бекон и промаринуйте в течение 1 ч.

Нагрейте в большой кастрюле лярд и обжарьте промариновавшиеся ингредиенты в течение 2—3 мин. Добавьте томатную пасту, рис, каперсы, оливки и кипяток. Перемешайте, доведите до кипения, накройте крышкой и тушите на очень медленном огне 20 мин, пока рис не разварится и не впитает всю жидкость.



Бигос по-польски

Для бигоса можно использовать любое мясо: дичь, копченое и т.д. Чем мясные компоненты будут разнообразнее, тем лучше. Добавление красного вина значительно улучшает вкус блюда. Вместо свежей капусты в этом блюде можно использовать только квашеную.

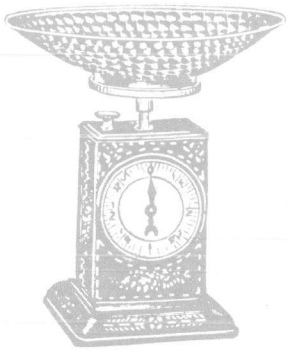
На 6 порций

Постная свинина без костей одним куском	200 г.
Постная телятина одним куском	200 г.
Копченый бекон одним куском	100 г.
Колбаса, без оболочки, порезанная дольками	250 г.
Квашеная капуста, мелко шинкованная	400 г.
Свежая капуста, мелко шинкованная	400 г.
Сушеные грибы, отмоченные в теплой воде 20 мин, порезанные	10 г.
Соль	
Лярд	30 г.
Лук, порезанный	50 г.
Свиная кожа, порезана кубиками и обжарена, слой сала сохранен	50 г.
Мука	3 ст. л.
Томатная паста	100 мл.
Перец	
Сахар (необязателен)	

Залейте квашеную капусту небольшим количеством кипящей воды и, накрыв посуду крышкой, потушите в течение 1 ч. В другой кастрюле потушите свежую капусту с грибами, залив их тоже небольшим количеством кипятка, 30—40 мин.

Посолите сырую свинину и телятину и обжарьте их со всех сторон в лярде с беконом; затем переложите их в кислую капусту и тушите 40 мин. Затем выньте мясо, порежьте кубиками и на время отложите в сторону.

Пока капуста тушится, обжарьте в сале от кожи лук, добавьте муку и перемешайте. Добавьте этот Ру (подливка из муки) в кислую капусту вместе с тушеной свежей капустой, порезанной колбасой, кубиками мяса, томатной пастой, солью, перцем и, если пожелаете, сахаром. Сильно нагрейте и подавайте на стол.



Польская свиная запеканка

На 4 порции

Свиные эскалопы, отбитые	500 г.
Соль	
Мука	50 г.
Лярд	50 г.
Петрушка, порезанная	1 ст. л.

Соус из пива

Лярд	50 г.
Корень гамбургской петрушки, порезан на «жюльены» или пропущен через терку	1 шт.
Лук, мелко порезан	1 головка
Столовая свекла, порезана на «жюльены» или пропущена через терку	1 клуб
Морковь, порезана на «жюльены» или пропущена через терку	1 шт.
Стебель сельдерея, мелко порезан	1 шт.
Грибы, мелко порезаны	75 г.
Легкое пиво	1/2 л.
Томатная паста	1 ст. л.
Сметана	100 л.
Изюм	2 ст. л.
Чернослив, тщательно отмочен в теплой воде и очищен от косточек	50 г.
Смесь из чабреца, лаванды, сушеного горького перца и ягод можжевельника (необязательно), завязана в ткань	1 шт.
Лимон, сок процежен	1 шт.
Соль и перец	
Яблоко, очищено от кожуры, сердцевины и порезано	1 шт.

Поджаренный хлеб

Куски белого хлеба	4 шт.
Молоко	100 мл.
Яйцо, слегка взбито	1 шт.
Сливочное масло	40 г.

Посыпьте свинину солью и луком, разогрейте лярд в сковороде на сильном огне и обжарьте свинину с обеих сторон.

Для приготовления соуса нагрейте лярд и положите в него овощи. Подержите на среднем огне, чтобы овощи стали мягкими, и затем налейте пиво, добавьте томатную пасту, смешанную со сметаной, и изюм. Отложите несколько ягод чернослива для гарнира, а остальные добавьте в соус вместе с травами, завязанными в ткань, лимонным соком, небольшим количеством соли и перца. Смешайте соус со свининой и тушите на медленном огне 40 мин. За 10 мин до готовности добавьте ломтики яблока.

Для приготовления гарнира из обжаренного хлеба смочите хлеб сначала в молоке, а потом в яйце. Нагрейте масло и обжарьте смоченный хлеб.

Сервируйте блюдо следующим образом: свинину положите на поджаренные куски хлеба, полейте соусом, посыпьте порезанной петрушкой и украсьте отложенными ягодами чернослива.

Тушенка финских кучеров

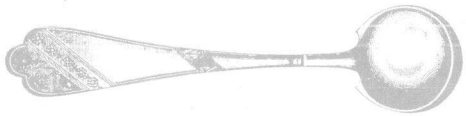
На 4—6 порций

Свиная корейка, порезана кусками по 5 мм толщиной	350 г.
Сливочное масло	30 г.
Растительное масло	2 ст. л.
Лук, среднего размера, тонко порезан	3 луковицы
Бараньи почки	4 шт. (или одна телячья или 2 свиных)
Пиво	300 мл.
Говяжий бульон	300 мл.
Сахар	1 ч. л.
Картофель, мелко порезан, ломтики залиты холодной водой во избежание потемнения	1 кг.
Соль и свежемолотый черный перец	
Лавровый лист	1 шт.

Нагрейте духовку до 180° С. В широкой сковороде нагрейте сливочное и растительное масло и на сред-

нем огне обжарьте лук. Затем переложите его в отдельное блюдо. Затем, если необходимо, добавьте еще масла в сковороду и обжарьте в ней со всех сторон свинину и почки. Выньте мясо и почки из сковороды и порежьте почки на куски по 5 мм толщиной. Деглазируйте сковороду пивом и бульоном с добавлением сахара в течение 2—3 мин, тщательно соскоблив и растворив осадки, и снимите сковороду с огня.

Просушите картофель. Уложите в кастрюлю 2—3 слоя картофеля, мяса и лука так, чтобы на верху оказался слой картофеля. Каждый слой приправляйте солью и перцем, а в середине верхнего слоя положите лавровый лист. Залейте деглазированной жидкостью. Если жидкость не покроет верхний слой, добавьте бульона. На сильном огне доведите содержимое кастрюли до кипения и без крышки поставьте в духовку на 1 ч 40 мин. На стол подавайте прямо в кастрюле.



Свиной гуляш

На 4 порции

Постная свинина без костей, порезана маленькими кубиками	500 г.
Свиная ножка, разделена на 4 части	
Лук, порезан	80 г.
Лярд	60 г.
Венгерская паприка	1 ст. л.
Семена тмина	1 ст. л.
Чеснок, растолчен	1 зубок
Соль	
Кислая капуста	400 г.
Сметана	150 г.
Кукурузная мука	2 ст. л.
Лимон, сок выжат	1 шт.

Обжарьте лук в кастрюле в лярде в течение 10 мин. Добавьте паприку, семена тмина, чеснок и 100 мл воды. Положите ножку, приправьте солью, накройте крышкой и тушите 10 мин. Посыпьте солью сырое мясо и положите его в кастрюлю. Тушите еще 30 мин, при необходимости долейте водой. Затем положите квашеную капусту и готовьте в закрытой посуде полтора часа или пока мясо и капуста не станут мягкими и нежными по вкусу.

Когда блюдо будет готово для подачи на стол, добавьте в него смесь сметаны и кукурузной муки и, помешивая, подержите на среднем огне, чтобы соус стал гуще. Проверьте на соленость, добавьте лимонный сок и немедленно подавайте на стол.

Свинина, тушенная с овощами

На 6—8 порций

Свиная шейка без костей, порезана большими кубиками	1 кг.
Лук, тонко порезан	2 головки.
Лярд	60 г.
Маленький кочан капусты, без кочерыжки, порезан кусками	1 кочан.
Крупная морковь, порезана кубиками	1 шт.
Корень гамбургской петрушки, порезан кубиками	1 шт.
Корень сельдерея, порезан кубиками	полкорня
Окра, макушка и хвостики подрезаны	125 г.
Свежая фасоль 125 г или 60 г сушеной фасоли, отмоченной за ночь в воде	
Зеленый горох	125 г.
Маленький кабачок, порезан кубиками	1 шт.
Маленький баклажан, порезан кубиками	1 шт.
Картофель, порезан кубиками	2—3 клубня
Сладкий зеленый перец, порезан квадратными дольками	1 стручок.
Маленький кочан цветной капусты, мелко порезан 1 кочан	
Крупные помидоры	2—3 шт., порезаны дольками
Соль и перец	

Обжарьте лук в лярде в течение 3—4 мин. Положите мясо и подрумяньте, все остальные ингредиенты смешайте в отдельной чаше.

В большую керамическую посуду положите, чередуя, слои мяса с луком и овощи. Приправьте солью и перцем. Деглазируйте сковороду, в которой обжаривался лук с мясом, и перелейте полученную жидкость в керамическую посуду. Накройте крышкой и запекайте в духовке при температуре 180° С в течение 2 ч, время от времени встряхивая. На последние 20 мин снимите крышку, для того чтобы подрумянить поверхность и дать впитаться соку. На стол подайте не вынимая из посуды.

Тушеная свиная корейка

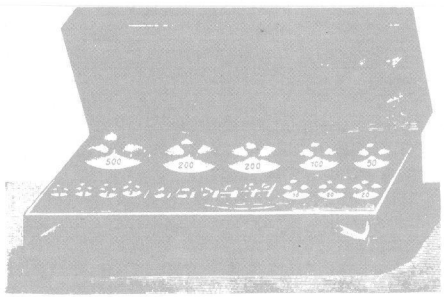
На 6—8 порций

Свиная корейка с ребрами	1,5 кг.
Морковь	2 шт.
Лук, нашпигован двумя зернами гвоздики	1 головка
Чеснок	1 головка
Лук-порей (только белая часть)	2 шт.
Стебель сельдерея	1 шт.
Соль	
Лярд	2—3 ст. л.

Кости не удалять, а только распилить позвоночник через каждые 3 см, чтобы кусок мяса мог легко сгибаться. Положите кусок мяса в большую кастрюлю с морковью, сельдереем, луком репчатым и пореем. Залейте водой на 3 см выше мяса. На каждый 1 л воды положите 10 г соли. Доведите до кипения, снимите пену и убавьте огонь. Тушите блюдо при температуре 80° С, не позволяя кипеть.

Время на приготовление блюда — 25—30 мин на 1 кг веса. По истечении времени выньте мясо, растопите в сковороде лярд, положите в сковороду мясо и, поливая мясо лярдом, обжарьте его в духовке при температуре 230° С.

Готовое мясо подайте с соусом Роберт *(рецепт на стр. 167)* или каким-нибудь другим острым соусом.



Свинина, тушенная целым куском

На 6 порций

Свиная корейка	1,2 кг.
Бульон *(стр. 167)*	150 мл.
Оливковое масло	30 г.
Соль и перец	
Чеснок	1 зубчик
Побег розмарина	1 шт.
Белое вино	100 мл.

Положите в кастрюлю свинину и все другие ингредиенты блюда. Накройте крышкой и варите на медленном огне в течение 1 ч. По истечении этого времени мясо впитает почти всю жидкость. Тогда снимите кастрюлю с огня, выньте мясо, очистите его от костей, порежьте на тонкие ломтики. Уложите ломтики на теплую тарелку и полейте соками, оставшимися в кастрюле. Мясо будет одинаково вкусным и в холодном и в горячем виде. На гарнир подайте свежие овощи и картофельное пюре.

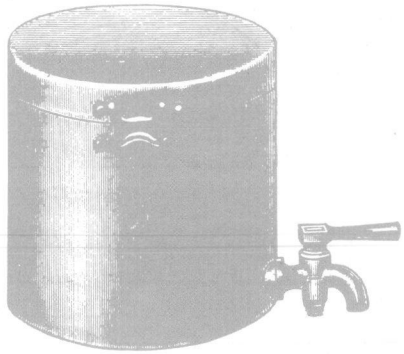
Свинина со специями

Это блюдо вкуснее в холодном виде, но может быть подано с булочками, в которых запечены семена кунжута, или как начинка к китайским блинчикам.

На 6 порций

Свинина без костей или бекон с кожей	600 г.
Паста из соевых бобов	2 ст. л.
Соевый соус	3 ст. л.
Китайское вино или херес	1 ст. л.
Кусочек аниса	
Кипяченая вода	500 мл.
Сахар	60 г.

Натрите свинину со всех сторон соевой пастой. Промаринуйте таким образом 2—3 ч. Смешайте соевый соус, вино и анис в глубокой кастрюле и доведите до кипения. Потом положите свинину и налейте кипяченую воду. Доведите до кипения на сильном огне, убавьте огонь и тушите без крышки 30 мин. Затем положите сахар и тушите еще 1 ч. Во время тушения часто переворачивайте мясо. Когда соус загустеет и его останется около 100 мл, снимите кастрюлю с огня и охладите. Порежьте свинину дольками, уложите на блюдо и полейте сверху соусом.



Свиное жаркое

Преимуществом этого блюда является то, что мясо не уваривается, как в духовке. Мясные соки и жир создают поразительный вкус и аромат. В охлажденном виде их можно намазать на хлеб. Лучшего рецепта для приготовления жаркого из свинины для пикника, обеда на рыбалке и охоте найти невозможно.

На 6—8 порций

Свиная корейка, без костей	2 кг.
Чеснок, порезан	2 зубка
Соль и перец	
Лук, нашпигован двумя зернами гвоздики	1 головка
Крупная морковь	2 шт.
Лук-порей	2 шт.
Ароматические травы	

При помощи острого ножа нашпигуйте мясо кусочками чеснока. Приправьте солью и перцем, скатайте в рулет и завяжите ниткой. Оставьте на ночь.

На следующий день положите мясо в железную кастрюлю небольшого размера, чтобы она могла вместить мясо с луком, морковью и другими компонентами. Залейте водой. Доведите до кипения, убавьте огонь и готовьте, накрыв крышкой, 1 ч. Затем снимите крышку и готовьте еще 1 ч, переворачивая мясо время от времени, пока вода совсем не испарится. Обжарьте мясо слегка в его собственном соку и переложите на сервировочное блюдо. Дайте мясу отстояться сутки, затем порежьте его дольками и подайте на стол с салатом из латука, водяного кресса или, что еще лучше, с салатом из кукурузы.

Окорок, тушенный в соусе из сливок

Инструкции по отмачиванию и приготовлению целого куска окорока даны на стр. 60.

На 10—20 порций

Целиковый окорок	
Сливочное масло	60 г.
Морковь, порезана мелкими кубиками	250 г.
Стебель сельдерея, порезан мелкими кубиками	1 шт.
Репчатый лук, порезан мелкими кубиками	250 г.
Телячьи кости, разрублены на мелкие куски	500 г.
Куриные шейки	4 шт.
Белое вино	500 мл.
Мадера	300 мл.
Телячий бульон	1 л.
Помидоры, очищены от семян	4 шт.
Ароматические травы	
Сахарная глазурь	
Сливки	750 мл.
Соль и перец	

Отварите окорок на 3/4 готовности. Удалите кожу и излишки жира.

Положите в кастрюлю половину масла, морковь, сельдерей, лук, кости и шейки. Подержите 10 мин на огне, а затем переложите в большую кастрюлю. Положите туда же окорок и залейте белым вином.

Поставьте кастрюлю в духовку при 190° С на 30 мин, затем налейте в кастрюлю мадеру, бульон, положите помидоры и ароматические травы. Доведите до кипения на сильном огне, накройте крышкой и вновь поставьте в духовку. Снизьте температуру до 180° С и готовьте блюдо, постоянно поливая мясо и время от времени переворачивая, в течение 1 ч.

Затем выньте из кастрюли мясо и переложите его на огнеупорное блюдо. Посыпьте сахарной глазурью и опять поставьте в духовку. А тем временем процедите жидкость, в которой готовилось мясо, и сгустите ее наполовину. Добавьте пол-литра сливок и специи. Слегка взбейте оставшиеся сливки и затем, сняв соус с огня, перемешайте их с ним, добавив остатки масла и мадеры.

Порежьте окорок на дольки и уложите их так, чтобы получился окорок в первоначальной форме. Полейте соусом и поставьте на несколько минут в духовку с температурой 240° С. На стол подайте с остатками соуса в соуснице.

Свиной рулет без костей с яблоками

На 6 порций

Свиная корейка без костей, скатана в рулет и связана ниткой	1 кг.
Чеснок, толченый	1 зубчик.
Соль и перец	
Горчица	
Сливочное масло	100 г.
Репчатый лук, крупно порезанный	1 головка
Стебель сельдерея, мелко порезанный	2 шт.
Картофель, порезан кубиками	4 клубня
Крупное яблоко, порезано кубиками	1 шт.
Бульон *(см. стр. 167)*	200 мл.
Сухое белое вино	200 мл.
Кальвадос (яблочная водка) или сидр	2 ст. л.

Подержите 10 мин в холодной воде широкий неэмалированный глиняный горшок. Тем временем натрите мясо чесноком, солью, перцем и толстым слоем горчицы. Обжарьте свинину со всех сторон в масле.

Выньте горшок из воды и положите на дно горшка лук, сельдерей, картофель и яблоко. Затем положите свинину, налейте бульон, белое вино и кальвадос или сидр в сковороду, где жарилось мясо, и деглазируйте ее. Полейте мясо деглазированными соками.

Поставьте горшок в холодную духовку и нагрейте ее до 200° С. Тушите мясо в течение 2 ч. На стол подайте порезанным на дольки и сервированным овощами из горшка.

Румяная свиная лопатка

«Румяные» блюда особенно популярны в районе Шанхая и становятся даже вкуснее, если постоят какое-то время в горячем или холодном месте. Приготовленное таким способом мясо получается нежным и сочным и его можно есть без ножа, отрывая кусочки мяса от кости палочками. После того как попробуете блюдо таким образом, выньте кости и разложите мясо на блюде, охладите его и порежьте дольками.

На 8—10 порций

Свиная лопатка с кожей	2,5—3 кг.
Сушеные почки тигровой лилии	30 шт.
Сушеные обжаренные колоски	30 г.
Сушеные китайские грибы	30 г.
Херес	100 мл.
Темный соевый соус	100 мл.
Соль	1 ч. л.
Дольки свежего имбирного корня	4 шт.
Зеленый лук, порезан кусками по 5 см длиной	2 шт.
Карамелизованный сахар	45 г.

Положите свиную лопатку в холодную воду. Затем в большой кастрюле вскипятите 4 л воды. Положите в нее свиную лопатку и кипятите 10 мин. Затем промойте мясо холодной водой, чтобы удалить пену.

Отмочите почки и колоски в четверти литра теплой воды в течение 20 мин, затем просушите и свяжите каждую почку с каждым колоском. Затем отмочите 20 мин грибы в теплой воде. Срежьте ножки, а шляпки оставьте целыми.

Положите несколько палочек из бамбука на дно 6-литровой кастрюли. На палочки положите мясо, поставьте кастрюлю на сильный огонь и налейте херес, добавьте соевый соус, соль, имбирь и лук. Налейте 1,5 л холодной воды и доведите до кипения. Накройте крышкой, поставьте на средний огонь и тушите 4 ч, поливая через каждый 1 ч бульоном.

Затем положите грибы, колоски и почки и тушите еще 30 мин. Добавьте в жидкость сахар и полейте ею мясо. Тушите еще 30 мин, накрыв крышкой. Если по истечении времени остается более 100 мл жидкости, снимите крышку и подержите на огне еще 10 мин или до тех пор, пока жидкости не останется 100 мл. Выньте мясо из кастрюли и подайте к столу на тарелке, полив остатками соуса.

Свинина с румяной капустой

На 4—6 порций

Свиная шейка, свежая или слегка подсоленная	1 кг.
Белокочанная капуста	1 кочан
Сахарный песок	2 ст. л.
Сливочное масло	30 г.
Соевый соус (необязателен)	
Вода	1/4 л

Крупно порежьте капусту. Карамелизуйте в сковороде сахарный песок. Добавьте масло и обжарьте в нем капусту. Чтобы у капусты был более темный цвет, добавьте соевого соуса. Залейте водой, накройте крышкой и тушите 2 ч. За 1 ч до готовности капусты положите мясо.

Йоркская ветчина, тушенная в мадере

Указанная в рецепте масса ветчины рассчитана более чем на 10 человек. Оставшаяся ветчина может быть подана на стол в холодном виде или ее можно порезать и подогреть в каком-нибудь соусе.

На 10—20 порций

Йоркская ветчина, отмочена в воде сутки	8 кг.
Мадера, или белое вино, или шампанское	250 мл.
Сахар	
Соус Велуте	900 мл.

Положите ветчину в большую кастрюлю с холодной водой и на медленном огне доведите до кипения. При первых признаках закипания убавьте огонь и варите из расчета 20 мин на каждые 500 г веса. Дайте ветчине немного остыть в бульоне, а затем обсушите ее, снимите кожу и часть подкожного слоя жира. Положите ветчину в жаровню, полейте мадерой и посыпьте сахарным песком. Жарьте в духовке при температуре 180° С 45 мин, часто поливая соусом. Мясо должно получиться под румяной глазурью. Удалите из жидкости жир и перелейте ее в горячий соус Велуте.

На гарнир к приготовленной таким способом ветчине можно подать различные овощи: шпинат, горох, грибы, смесь из овощей и т.д.

Свиная лопатка «Несчастной женщины»

Капуста с беконом, предлагаемые в качестве гарнира к данному блюду, приготавливаются из отваренной капусты, крупно порезанной, с добавлением нескольких ломтиков обжаренного бекона. Затем смесь запекается или тушится и перед подачей на стол поливается несколькими ложками горячего уксуса.

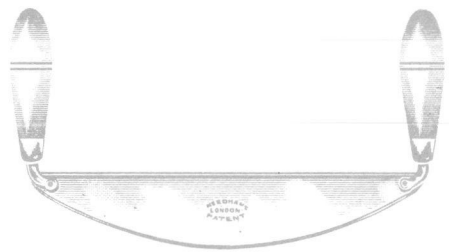
На 4 порции

Свиная лопатка с костью	900 г.
Чеснок, порезанный вдоль	3 зубца
Соль и перец	
Сливочное масло	100 г.
Репчатый лук, мелко порезан	800 г.
Картофель, мелко порезан	1 шт.
Ароматические травы	
Молоко	250 мл.
Шинкованная петрушка	

Сделайте шесть надрезов в мясе и вставьте в надрезы по половинке зубчика чеснока. Посыпьте солью и перцем. В 20 г масла обжарьте свинину, на среднем огне, со всех сторон в течение 15 мин. Тем временем в другой сковороде обжарьте лук в оставшемся масле. Затем добавьте его в мясо с картофелем и ароматическими травами.

Вскипятите молоко и вылейте его на мясо. Накройте кастрюлю крышкой и тушите на медленном огне 1 ч с четвертью, время от времени переворачивая мясо.

Затем переложите мясо в огнеупорное блюдо в теплое место. Удалите ароматические травы, а лук, картофель и жидкость пропустите через сито, чтобы получилось пюре. Снимите с поверхности жир и добавьте приправы, следует положить побольше перца. Вылейте полученный соус на мясо и поварите несколько минут. Затем снимите с огня, посыпьте петрушкой и подавайте на стол. На гарнир подайте капусту с беконом.



Свинина с вином и горчичным соусом

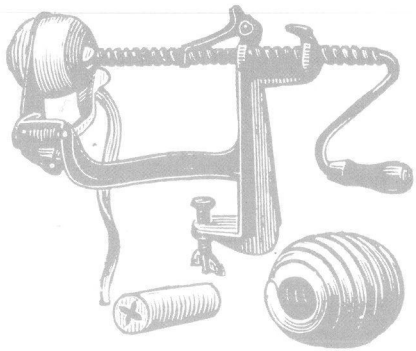
На 4 порции

Свиной окорок без костей, одним толстым куском	600 г.
Соль и перец	
Толченый розмарин	
Лук-порей	6 шт.
Сельдерей	1 побег
Сухое белое вино	1 л.
Маленькая луковица, порезана	1 шт.
Сливочное масло	30 г.
Горчица	1 ст. л.
Слегка взбитые сливки	2 ст. л.

Натрите свинину солью, перцем и розмарином. Положите ее в большую кастрюлю с пореем и сельдереем. Залейте вином, накройте крышкой и варите 2 ч на тихом огне.

Для соуса обжарьте в течение 10 мин лук в сливочном масле в маленькой сковороде. Смешайте с горчицей, сливками и 2 ст. л. жидкости из мяса. Поддерживайте соус теплым, но не кипятите.

На разделочной доске нарежьте мясо кусками, уложите их на теплую тарелку и полейте горячим соусом. На гарнир подайте мелкий картофель, посыпанный петрушкой, горох с маслом или брюссельскую капусту.



Тушеная свинина под соусом из чернослива

Вместо чернослива можно использовать 150 мл вишневого сока, приготовленного как пюре из вишен без косточек.

На 6—8 порций

Окорок без костей и кожи	1,5 кг.
Чернослив, обварен, очищен от косточек, пропущен через сито	200 г.
Сотерн или другой сорт сладкого белого вина	150 мл.
Уксус	100 мл.
Соль	
Лавровый лист	2 шт.
Перец в зернах	8—10 шт.
Ягоды можжевельника	8—10 шт.
Сухари	60 г.
Сливочное масло	30 г.
Сахар	4—5 кусков.
Колотая корица	1/2 ч. л.

В кастрюлю положите свинину, налейте вино, добавьте уксус, немного соли, лавровый лист, зерна перца, ягоды можжевельника и залейте дополнительно водой, чтобы скрыть мясо. Накройте кастрюлю крышкой и тушите полтора часа на медленном огне, часто переворачивая мясо.

Обжарьте сухари в сливочном масле. Добавьте чернослив, сахар и корицу, разбавьте небольшим количеством жидкости из кастрюли. Доведите до кипения. Порежьте мясо дольками и полейте соусом.

Свинина, тушенная в виноградном соке

Для данного блюда нужен свежий виноградный сок. Для этого отожмите 1 кг винограда вручную, так как механическая соковыжималка раздавит косточки и сок приобретет горьковатый вкус. Можно завернуть виноград в ткань и таким образом выжимать сок.

На 4 порции

Постная свинина без костей, скатана рулетом и завязана	1 кг.
Оливковое масло	6 ст. л.
Свежий виноградный сок	250 мл.
Соль и перец	

Слегка смочите мясо оливковым маслом. Остаток масла вылейте в большую сковороду и обжарьте в ней мясо со всех сторон на сильном огне. Затем на-

лейте виноградный сок. Накройте крышкой, убавьте огонь до минимума и тушите 1,5 ч. В результате вы получите необычайно вкусное мясо с густым соусом, с кислинкой. Приправьте соус солью и перцем и полейте им мясо.

Тушеная свиная лопатка с начинкой

Инструкцию по извлечению кости из лопаточной части читайте на стр. 11. Если после удаления кости у вас остались обрезки мяса, вы можете использовать их для начинки.

На 8 порций

Свиная лопатка, кости и кожа удалены и зарезервированы	2 кг.
Оливковое масло	2 ст. л.
Бульон, нагрет до кипения	около 1/2 л.

Маринад

Оливковое масло	2 ст. л.
Белое вино	250 мл.
Побег розмарина	1 шт.
Лавровый лист	2 шт.
Смесь сушеных трав	1 ч. л.
Чеснок, слегка размят	2 зубка
Ягоды можжевельника, размяты	6 шт.

Начинка из ароматных трав

Чеснок	2 зубца
Соль и перец	
Петрушка, порезана	2 ст. л.
Смесь сухих трав	1 ч. л.
Яйцо	1 шт.
Сухари	30 г.
Мясные обрезки (необязательно)	

В чаше смешайте все ингредиенты маринада и положите туда мясо. Промаринуйте при комнатной температуре несколько часов, время от времени переворачивая. Затем выньте мясо, обсушите бумажными салфетками, маринад сохраните.

Для начинки растолчите чеснок с солью и перцем. Добавьте остальные ингредиенты начинки и создайте тестообразную массу. Положите начинку на мясо, скатайте мясо, чтобы начинка оказалась в середине, сшейте концы куска мяса ниткой и свяжите. Натрите мясо оливковым маслом.

Положите мясо на жаровню и поместите жаровню в духовку с температурой 220° С на 30—45 мин, чтобы его поверхность приобрела темно-золотистый цвет. Переложите мясо в большую кастрюлю и обложите его кожей и костями. Обезжирьте жаровню и деглазируйте ее маринадом. Вылейте этот маринад на мясо и добавьте горячего бульона, чтобы залить мясо на половину или две трети. Накройте кастрюлю и поместите ее в духовку с температурой 170° С на 1,5 ч, время от времени поливая мясо соками из кастрюли. За полчаса до готовности блюда снимите крышку, поднимите температуру до 190° С и, часто поливая соками, покройте мясо глазурью.

Переложите мясо на теплое сервировочное блюдо. Процедите жидкость из кастрюли в другую кастрюлю, покипятите, снимите пену, удалите жир и дайте соусу загустеть. Удалите с мяса нитки, порежьте рольками и подавайте к столу вместе с соусом. В дополнение можно подать овощное пюре из картофеля, корней сельдерея, репы, лука и чеснока.

Свиное филе с черносливом

На 6 порций

Свиное филе, сделать надрез по направлению ткани	1 кг.
Соль и перец	
Молотый имбирь	2 ст. л.
Чернослив, отмоченные, обсушенные и очищенные от косточек	24 шт.
Сливочное масло	60 г.
Бульон (стр. 167), нагреть до кипения	1/2 л.
Сливки	

Натрите мясо смесью из соли, перца и имбиря. Плотно уложите ягоды чернослива в надрез и сшейте мясо, чтобы закрыть чернослив. Нагрейте в большой сковороде масло и обжарьте мясо со всех сторон. Залейте бульоном, накройте крышкой и тушите в духовке при температуре 180° С в течение 1 ч, часто поливая соками. Когда мясо будет готово, порежьте его толстыми кусками и уложите на нагретую тарелку. Сгустите мясные соки, проверьте наличие специй и добавьте сливки. Полейте соусом мясо и подавайте блюдо к столу. На гарнир можно подать картофельное пюре или капусту, приготовленную в красном вине.

Свиная грудинка с начинкой

Чтобы подготовить свиную грудинку для начинки, удалите кости и вскройте кончиком ножа естественный кармашек, образованный слоями постного мяса.

На 6 порций

Свиная грудинка, подготовленная к начинке, кожа надрезана	1 кг
Горячая вода	150 мл.
Бульон *(стр. 167)*	250 мл.
Сметана	100 мл.

Начинка

Черствый хлеб, отмочен в молоке, отжат и размят	2 рогалика
Сливочное масло	30 г.
Петрушка, порезанная	1 ч. л.
Душица	1 ст. л.
Кардамон, очищен от семян и растолчен	1 стручок
Соль и перец	
Яйцо	1 шт.
Изюм	150 г.

Слегка обжарьте размятый хлеб в масле. Смешайте с петрушкой, душицей, кардамоном, солью и перцем и снимите с огня. Добавьте яйцо и изюм и тщательно все перемешайте. Заполните карман в мясе начинкой и зашейте.

Положите мясо в кастрюлю, налейте воды и поместите на 15 мин в духовку с температурой 220° С. Затем вылейте в кастрюлю часть бульона, убавьте температуру до 180° С, накройте кастрюлю крышкой и тушите мясо в течение 1,5 ч, поливая жидкостью из кастрюли и доливая бульон. Когда мясо будет готово, обезжирьте подливку и смешайте ее со сметаной. Мясо подайте к столу с подливкой и блюдом из капусты.

Свиное филе с миндалем

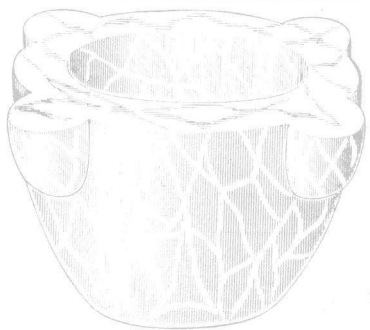
Для этого блюда требуется слегка обжаренный миндаль. Поэтому подержите его на жаровне в духовке при температуре 200° С в течение 10 мин.

Миндаль является одним из основных продуктов, производящихся на Мальорке, и можно считать, что там выращивают самый лучший миндаль. Сбор миндаля требует много труда, и его зеленая оболочка очищается вручную, поэтому цена на миндаль довольно высока даже на Мальорке. Его используют для приготовления многих блюд, а это блюдо особенно вкусно. Аналогичный рецепт есть и в Арагоне, но там используют красное вино и воду и не добавляют сливок. Блюдо получается таким же вкусным, а в качестве гарнира используют картофель, салат из латука и сырого лука.

На 4—6 порций

Свиное филе двумя длинными кусками	около 1 кг.
Соль и перец	
Обжаренный миндаль, растолчен	100 г.
Мука	
Свиное сало	50 г.
Херес	100 мл.
Зеленый лук или шалот, порезанный	2 ст. л.
Бульон *(стр. 167)*	250 мл.
Сливки	3 ст. л.

Сделайте два продолговатых надреза в каждом куске филе. Посыпьте солью и положите в созданные таким образом карманы толченый миндаль. Аккуратно зашейте карманы и скатайте мясо, обваливая его в приправленной муке. Растопите свиное сало в большой сковороде и подрумяньте со всех сторон. Убавьте огонь, налейте херес и дайте покипеть, затем положите лук или шалот и подержите на огне еще несколько минут. Затем налейте бульон и закройте крышкой. Тушите блюдо в течение 1 ч, следя за тем, чтобы мясо не пригорело, и переворачивая его. Затем выньте мясо, обезжирьте соус и добавьте сливки. Мясо порежьте дольками и полейте их соусом. На гарнир подайте порезанный треугольничками и поджаренный хлеб. Картофельное пюре для любителей контрастов явится идеальным вариантом к хрустящей начинке из миндаля.



Свиное филе с узорами

На 6 порций

Свиное филе	1,5 кг.
Соль	
Семена тмина, толченые	
Свиное сало	60 г.
Репчатый лук, мелко порезан	50 г.
Петрушка, мелко порезана	1 ст. л.
Душица и чабрец, мелко порезаны	1 ч. л.
Грибы, мелко порезаны	40 г.
Широкий кусок большого сальника	1 шт.
Говяжий бульон или вода	около 1/4 л.

Натрите мясо солью и тмином. В половине свиного сала обжарьте лук, петрушку, душицу, чабрец и грибы. Слегка охладите смесь и покройте ею мясо. Затем заверните мясо в кусок бо́льшого сальника.

Во вместительной кастрюле подрумяньте обернутое мясо в остатке сала. Накройте кастрюлю крышкой и убавьте нагрев. Часто поливая, держите на огне 45 мин. Добавляйте порциями бульон или воду для увлажнения мяса по мере впитывания мясных соков.

Когда мясо будет готово, переложите его на теплое сервировочное блюдо, обезжирьте мясные соки, деглазируйте, при необходимости добавьте бульона или воды. Вскипятите соус и полейте им мясо. На гарнир подайте приготовленный любыми способами картофель.

Свиная вырезка с начинкой

На 3—6 порций

Свиная вырезка, каждый кусок разрезан вдоль дважды, наподобие книги	2 куска.
Два куска ветчины, разрезаны на полоски по 1 см шириной	
Ланкаширский или другой сорт твердого сыра, разрезан на полосы по 1 см шириной	90 г.
Листья шалфея, разрезаны пополам, обварены в течение одной минуты в кипящей воде 8 шт. или чабрец 1 ч. л.	
Крупные луковицы, порезаны	2 шт.
Херес, мадера или портвейн	100—150 мл.
Куски бекона с прожилками сала	4 шт.

Уложите полоски ветчины и сыра в разрезы в свинине (немного сыра должно остаться). Положите листья шалфея (или посыпьте чабрец) на ветчину и сыр, положенные в разрезы. Сшейте разрезы в каждом куске с интервалом в 4 см.

Уложите лук в продолговатое узкое блюдо. Налейте вина. Затем положите мясо, а сверху на него бекон для увлажнения мяса. Поставьте блюдо в духовку с температурой 190° С на 40 мин. Порежьте оставшийся сыр и посыпьте им мясо. Поставьте мясо в духовку еще на 5 мин. Перед подачей на стол удалите нитки. Куски вырезки разрежьте диагонально поперек.

Мясная булка со специями, запеченная в духовке

Кечап бентенг манис — индонезийский сладкий соевый соус.

На 4 порции

Фарш из свиной шейки	500 г.
Дольки вчерашнего хлеба, только мякоть, отмоченная в молоке	2—3 шт.
Яйцо, слегка взбито	1 шт.
Соль и перец	
Протертый мускатный орех	
Молотый тмин	1,5 ч. л.
Молотый имбирь	3/4 ч. л.
Лук, мелко порезанный	1 луковица
Зелень лука-порея, мелко порезана	1 ст. л.
Кечап бентенг манис	2—3 ч. л.
Сливочное масло	
Протертый сыр Гауда или Чеддер	2—3 ст. л.
Сухие панировочные сухари	3 ст. л.
Петрушка, крупно порезанная	2 ст. л.

Положите в чашу свинину с хлебом, яйцом, солью, перцем, мускатом, тмином, имбирем, репчатым луком, пореем и индонезийским соусом и тщательно перемешайте двумя вилками. Проверьте на наличие специй. Положите масло в эмалированную кастрюлю емкостью 1 л и обмажьте внутреннюю поверхность. Положите в кастрюлю мясную смесь, посыпьте смесью сыра, сухарей и петрушки, сверху положите несколько кусочков масла и поставьте в духовку с температурой 190° С на 10 мин. Затем убавьте огонь до 170° С и пеките блюдо 30 мин.

Поджаристый мясной фарш

На 2 порции

Фарш из постной свинины	250 г.
Растительное масло	4 ст. л.
Очищенный арахис или миндаль	75 г.
Соевый соус	2 ст. л.
Кукурузная мука	1 ст. л.
Соль и перец	
Сахарный песок	1 ч. л.
Вода	2 ст. л.
Херес	1 ст. л.
Сушеные китайские грибы, отмочены в воде, вода сохранена, грибы мелко порезаны кубиками	4 шт.
Каштаны, порезаны мелкими кубиками	8 шт.
Нелущеный горох, мелко порезан	40 г.
Мелко порезанный стебель сельдерея	2 стебля
Чеснок, порезан	1 зубчик
Свежий имбирный корень, порезан	2 корня
Маленький лист латука, крупно порезан	1 лист

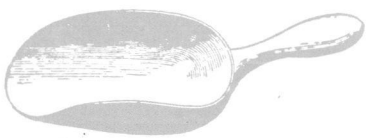
Нагрейте 1 ст. л. растительного масла и обжарьте в нем арахис. Обсушите, охладите, растолчите на мелкие кусочки.

Смешайте свинину с половиной соевого соуса, 1 ч. л. муки, солью, перцем, почти всем сахарным песком и водой. Другую смесь приготовьте из хереса, остатков соуса и муки, щепотки сахара и жидкости из-под грибов.

Нагрейте в сковороде 2 ст. л. растительного масла, обжарьте грибы, каштаны, горох, сельдерей, посыпьте солью, накройте крышкой и потушите на огне 3 мин. Затем переложите в другое блюдо. Поджарьте чеснок и имбирь, добавьте свиную смесь, помешивая, подержите минуту на сильном огне, затем потушите, накрыв крышкой, на тихом огне 2 мин. Добавьте тушеные овощи из блюда и тщательно все перемешайте.

Устройте в центре мясной смеси углубление и вылейте туда соус с хересом. Нагрейте, чтобы слегка загустел, и смешайте содержимое. Накройте посуду крышкой и тушите 3 мин или пока свинина не будет готова.

Тем временем потушите латук в остатках масла, посыпав солью. Затем добавьте латук к мясной смеси. Переложите блюдо на теплую тарелку, посыпьте толченым арахисом и подавайте к столу.



Мясо на шпажках по-калабрийски

На 6 порций

Свиной окорок или корейка без костей	500 г.
Телячий крестец без костей	500 г.
Оливковое масло	4 ст. л.
Соль и перец	
Шинкованный базилик	1 ст. л.
Толченая душица	1 ч. л.
Толченый горький перец (необязателен)	1/2 ч. л.
Вода	100 мл.

Разрежьте мясо на маленькие, размером с монету кусочки. Нанижьте мясо на шпажки, чередуя свинину с телятиной. Налейте масло в маленькую сковородку и подрумяньте в ней мясо на сильном огне. Посыпьте приправами, добавьте воды, накройте крышкой и готовьте в духовке при температуре 170° С в течение 45 мин.

Свиной шашлык «Набэ»

Семиароматный перец, пасту из красных бобов и мирин можно купить в магазинах восточных продуктов.

На 4 порции

Свинина порезана квадратиками по 4 см, толщиной 1 см	500 г.
Лук-порей, порезан полосками 4 см длиной	3 стебля
Сладкий зеленый перец, порезан квадратиками (без семян)	4 стручка
Мука	100 г.
Растительное масло	2 с т. л.
Бульон	450 мл.
Паста из красных бобов	1 ст. л.
Мирин (рисовая водка)	4 ст. л.
Соевый соус	4 ст. л.
Сахарный песок	4 ст. л.
Семиароматный перец	

На шпажки нанижьте порей, свинину и перец, соблюдая эту последовательность. Обваляйте в муке и обжарьте в масле на сильном огне в течение 7—10 мин. Тем временем вскипятите бульон с пастой из красных бобов (предварительно разведенной небольшим количеством бульона), мирином, соевым соусом и сахаром. Убавьте огонь и положите обжаренные ингредиенты на шпажках. Готовьте 2—3

мин на среднем огне с одной стороны, затем переверните и готовьте 1—2 мин с другой. Снимите со шпажек, уложите в тарелки и полейте бульоном. Приправьте семиароматным перцем.

Мясная смесь, тушенная на шпажках

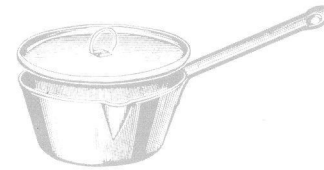
Рецепт этого блюда, из Преслава, столицы первого болгарского государства, предусматривает использование колбасы, изготовленной из одной свинины без каких-либо хлебных связующих компонентов (предпочтительно использовать приготовленную дома колбасу, как показано на стр. 18). Соус получается очень острым и обычно идет для блюд из картофельного пюре, отварного риса или с хлебом.

На 5 порций

Свинина без костей, порезана кубиками	250 г.
Свиные отбивные	5 шт.
Свиная колбаса	200 г.
Свиное сало (необязательно)	30 г.
Горький перец, свежий или сушеный	5 стручков.
Репчатый лук, порезан	50 г.
Грибы, порезаны	150 г.
Побег сушеной сатуреи, растолчен	1 шт.
Соль	
Зерна перца, размяты	1 ч. л.
Лимонный сок	из 1/2 лимона

Нанижьте кубики из свинины на 5 шпажек. Обжарьте в гриле или на сковороде свинину на шпажках, отбивные и колбасу в течение 15 мин.

Снимите мясо со шпажек и положите вместе с другим мясом в широкую керамическую посуду. Вложите внутрь горький перец, положите лук, грибы и сатурей сверху. Залейте пол-литром горячей воды и накройте посуду плотно подогнанной крышкой или двумя слоями фольги. Тушите в течение 1 ч в духовке при температуре 180° С. В блюде останется соус, который не следует сгущать. Подайте блюдо на стол, полив лимонным соком.



Запеченный «Шиш кебаб»

На 5 порций

Постная свинина без костей, порезана кубиками по 2,5 см	1 кг.
Соль и свежемолотый перец	
Свежий красный горький перец, очищен от семян, порезан кольцами	5 стручков
Оливковое масло	100 л.
Репчатый лук, порезан	200 г.
Мука	2 ст. л.
Паприка	1 ч. л.
Томатная паста	100 мл.
Бульон или теплая вода	100 мл.

Подливка из йогурта

Йогурт	200 мл.
Яйца, слегка взбитые	2 шт.
Сушеный сатурей, толченый	1 ч. л.
Петрушка, порезана	1 ст. л.

Приправьте мясные кубики солью и перцем и нанижьте их на деревянные или металлические шампуры, чередуя с кольцами перца, по 5—6 кубиков на каждый шампур. Разогрейте масло в сковороде и обжарьте кебабы, переворачивая, чтобы подрумянить со всех сторон. Затем уложите их рядом в слегка промасленную сковороду для духовки.

Обжарьте лук в масле, оставшемся в сковородке, в течение 10 мин или пока не станет мягким. Добавьте муку и паприку, перемешайте, затем положите томатную пасту и налейте бульон или теплую воду. Добавьте по вкусу приправы, доведите до кипения и полейте соусом мясо. Запекайте мясо в открытой посуде, в духовке при температуре 180° С около 30 мин.

Для подливки взбейте яйца с йогуртом. Приправьте солью и перцем и полейте подливкой мясо. Посыпьте сатуреем и поставьте в духовку на 30 мин, пока подливка не станет румяной.

На стол подайте, не выкладывая из блюда, посыпав петрушкой. Печеная картошка и горох с маслом отлично идут к этому блюду.

Свинина в стиле бюлер

В этом блюде можно заменить чернослив, отмоченный или отваренный до мягкого состояния и очищенный от косточек, обычной сливой.

На 4 порции

Котлеты из свиной шейки без костей, по 200 г каждая, тщательно отбиты	4 шт.
Чернослив, ягоды очищены от косточек и разделены на 4 части	500 г.
Сахарный песок	3 ст. л.
Соль	
Гвоздика	4 шт.
Стебель корицы, мелкими кусочками	4 шт.
Мука	
Сливочное масло или свиное сало	3 ст. л.
Лук, мелко порезан	1 головка
Бульон, горячий	1/2 л.
Красное вино	100 мл.

Нагрейте до появления сока чернослив с сахаром. Посыпьте котлеты с обеих сторон солью, положите на них равные доли чернослива, по одной гвоздике и по одному кусочку корицы. Сложите котлеты пополам, начинкой внутрь, и скрепите каждую зубочисткой.

Посыпьте котлеты мукой и на сильном огне в широкой кастрюле кратковременно обжарьте с обеих сторон в масле или лярде. Добавьте лук, налейте бульон, накройте крышкой и поставьте в духовку с температурой 180° С на 50 мин. Когда мясо будет готово, переложите его в теплую сервировочную тарелку и держите в тепле. Налейте в мясные соки вино и прокипятите несколько минут, чтобы сгустить соус. Полейте соусом мясо и подавайте на стол с гарниром из картофеля со сливками.

«Дублинская неженка»

Это блюдо подается на стол в семьях, которые поколениями живут в Дублине и считают этот город родным. «Дублинскую неженку» ел Шон О'Кейси. Дин Свифт ел это блюдо в доме настоятеля собора святого Патрика в XVIII веке. «Дублинская неженка» подается главным образом субботними вечерами, когда мужчины возвращаются домой из пабов и непременно запивают его несколькими глотками крепкого портера. Иногда к блюду подают немного картофеля, но это не обязательно.

На 6 порций

Куски бекона	6 шт.
Колбаса	500 г.
Лук, порезан	500 г.
Соль и перец	
Вода	1/4 л.

Положите бекон, колбасу и лук в кастрюлю. Приправьте специями и залейте водой. Сверху накройте жиростойкой бумагой. Плотно закройте все крышкой и тушите на медленном огне 30 мин.

Свинина с начинкой

На 6 порций

Постная свинина, порезана ломтями и отбита	500 г.
Лярд или растительное масло	1 ст. л.
Колбасный фарш	
Свиной колбасный фарш	200 г.
Мортаделла, порезана	50 г.
Куски сырой ветчины, порезаны	2 куска.
Яйцо, взбито	1 яйцо
Протертый пармезанский сыр	2 ст. л.
Шинкованная петрушка	2 ст. л.
Чеснок, порезан	1/2 зубка
Соль и перец	

Смешайте ингредиенты колбасного фарша и намажьте смесью свинину. Скатайте из кусков свинины рулеты и положите их в сковороду, намазанную маслом или лярдом. Кладите так, чтобы они не развернулись. Обжарьте на сильном огне 10 мин, переворачивая, чтобы подрумянились со всех сторон. Посыпьте солью и перцем, накройте крышкой, убавьте огонь и готовьте в течение 1 ч.

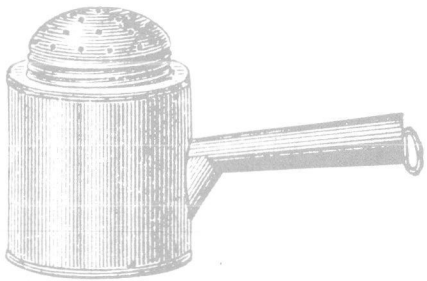
Тушеные свиные рулеты

На 4 порции

Свиное филе, разрезать на 14 ломтиков и отбить	500 г.
Сушеные грибы, отмочить 15 мин, удалить ножки, шляпки разрезать на 14 частей	2 гриба
Побеги бамбука, отварены, разрезать на полоски по 4 см	1 побег
Зеленый лук, разрезан на полоски по 4 см	3 побега
Зеленый побег чеснока, отмочен в кипяченой воде, каждый лист разделен на 3—4 нитки (взамен можно использовать зубочистки)	
Соевый соус	5 ст. л.
Китайское вино или херес	1 ст. л.
Арахисовое масло	1,25 л.
Сахарный песок	3 ст. л.
Темный китайский уксус или красное вино	3 ст. л.
Обычный уксус	
Кипяток	750 мл.
Кунжутное масло	1,5 ч. л.

Положите на каждый кусок свинины кусочек гриба, бамбукового побега и полоску зеленого лука. Затем плотно скатайте кусок свинины и свяжите его чесночной ниткой или скрепите зубочисткой. Промаринуйте куски свинины, связанные в рулеты, в соевом соусе и вине при комнатной температуре 20 мин.

Нагрейте арахисовое масло в глубокой сковороде и погрузите на 1 мин каждый рулет, чтобы подрумянить. Положите рулеты в кастрюлю, налейте маринад, добавьте сахар, уксус и кипяток и тушите, без крышки, минут 30. Когда соус загустеет и его останется около 100 мл, добавьте кунжутное масло и подавайте на стол.



Пирожки, пудинги и суфле

Хемпширские потроха

На 4 порции

Грубый фарш из постной свинины	1 кг.
Сухой белый хлеб, порезанный кубиками, отмоченный в молоке или воде и отжатый	200 г.
Порезанная маленькая луковица	1 шт.
Шалфей	1 ч. л.
Соль и перец	

Смешайте хлеб с мясом, луком, шалфеем и приправами. Тщательно все перемешайте. Пропустите через мелкий нож мясорубки. Смажьте жиром широкую сковороду. Вылепите из смеси несколько пирогов продолговатой формы. Уложите их в сковороду. Пеките в духовке при температуре 180° С около 1,5 ч. На стол подайте в холодном виде с салатом.

Пирог из свинины с яблоками

На 6 порций

Постная свинина, порезанная маленькими кусочками	500 г.
Соль и перец	
Яблоки, очищены от кожуры и тонко порезаны	2 шт.
Репчатый лук, порезан	2 головки
Картофель, тонко порезан	1 кг.
Порезанный шалфей	1 ч. л.
Свиное сало	30 г.
Бульон *(см. стр. 167)*	1/4 л.
Паста для придания хрустящей корочки или картофельное пюре	200 г или 350 г.

Приправьте свинину солью и перцем. Уложите слоями свинину, яблоки, лук и картофель в смазанную сковороду, посыпьте шалфеем и приправами. Пропитайте растопленным салом, налейте бульон и накройте фольгой. Пеките 1,5 ч в духовке при температуре 170° С. Охладите и намажьте сверху пастой или картофельным пюре. Пеките при температуре 220° С около 30 мин. На стол подайте в горячем виде.

Чеширский свиной пирог

На 8 порций

Свиная корейка. Очистить от костей и порезать кусками	1 кг.
Соль и перец	
Протертый мускатный орех	
Паста, для придания хрустящей корочки *(см. стр. 166)*	250 г.
Твердые яблоки, очистить от кожуры и сердцевины и тонко порезать	500 г.
Сахарный песок	2 ст. л.
Белое вино	300 мл.
Сливочное масло	30 г.

Приправьте свинину солью, перцем и мускатным орехом. Уложите слой из свинины на дно сковороды. Сверху положите слой из долек яблок и посыпьте сахарным песком. Закройте сверху оставшейся свининой. Налейте вино, положите сверху масла и покройте слоем из пасты. Сделайте узкий колодец в слое пасты и поставьте сковороду в духовку с температурой 180° С на 1,5 ч.

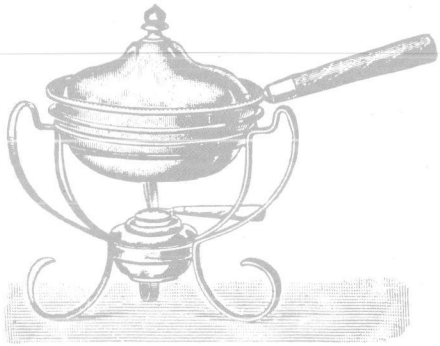
Французский пирог из свинины с луком

На 4 порции

Свиная корейка без костей	700 г.
Луковица среднего размера, тонко порезана	
Чеснок, тонко порезан	1 зубок
Сливочное масло	20 г.
Булочка хлеба, отмочить в молоке	1 шт.
Яйцо	2 шт.
Соль и перец	
Смесь специй	
Коньяк	7 ст. л.
Паста для пирогов (стр. 166)	600 г.
Сливки (необязательно)	4 ст. л.
Протертый мускатный орех (необязательно)	

Размягчите в масле лук и чеснок. Порубите их вместе с мясом и хлебом. Добавьте в эту смесь одно яйцо, приправы и коньяк и все тщательно перемешайте. Выложите широкий противень для пирога пастой, раскатанной толщиной 3 мм. Проткните на дне слой пасты вилкой, положите мясо в смесь, разбейте оставшееся яйцо и смажьте края пасты его содержимым. Накройте еще одним слоем пасты и крепко запечатайте края обоих слоев пасты. В середине верхнего слоя пасты сделайте отверстие. Подержите в прохладном месте 10—20 мин. Глазируйте еще раз разбитым яйцом и сделайте узор кончиком ножа. Печь начинайте в сильно нагретой духовке — 220° С; через 10 мин сбавьте температуру до 180° С и пеките 30—40 мин.

Перед сервировкой в отверстие в центре пирога можно налить смесь из теплых сливок с мускатным орехом.



Пирог из свинины, начиненной ароматными травами

На 6—8 порций

Свиная корейка, очистить от костей	1,5 кг
Тонкие куски копченого бекона	100 г.
Сухое белое вино	100 мл.
Паприка	
Лавровый лист	2 шт.
Побег чабреца	1
Кусок жирной свинины	1

Начинка

Большой пучок петрушки, порезать	
Чеснок, порезать	6 зубцов
Лук, порезать	4 головки
Свежие листья чабреца	1 ч. л.
Соль и перец	

Смешайте петрушку, чеснок и лук со свежими листьями чабреца, чтобы получилась ароматная начинка. Нарежьте свинину пластами, но не отделяйте их друг от друга. Приправьте небольшим количеством соли и обильно перцем. Положите между пластами

бекон и начинку. Придайте куску мяса его первоначальную форму. Уложите мясо в чашу соответствующего размера. Залейте вином, чтобы скрыть свинину. Посыпьте паприкой и положите 2 лавровых листа, побег чабреца и кусок сала сверху. Накройте крышкой и готовьте в духовке при температуре 150° С около 2,5 ч.

Выньте пирог из чаши и разрежьте его на куски, каждый из которых будет содержать бекон и начинку.

Чеширский свиной пирог

Бульон для этого блюда приготовьте из кожи, костей и обрезков свиного мяса, отварив их в 1/2 л воды в течение 2 ч, желательно добавить при этом ароматические травы и немного моркови, лука и сельдерея. Бульон затем процедите и обезжирьте. Кусок корейки весом в 1,5 кг обеспечит вас 500 г костей и кожи; если у вас мясо без костей и кожи, вы можете купить их отдельно.

На 8 порций

Корейка без костей; разрезать на кубики размером 1 см, кожу снять и сохранить	1 кг.
Соль	1 ст. л.
Перец	1/2 ч. л.
Мускатный «цвет»	
Шалфей	
Яблоки, порезаны	750 г.
Сахар	
Бульон из кожи и костей	
Сидр	

Паста

Свиное сало	175 г.
Соль	1/2 ч. л.
Мука	600 г.
Сливочное масло, смешать с 1 ст. л. теплого молока	15 г.

Приправьте свинину солью, перцем и щепоткой мускатного «цвета» и шалфея. Положите слой мясных кубиков в стеклянное огнеупорное блюдо, на этот слой положите слой яблок. Посыпьте сахарным песком. Продолжайте закладывать в той же последовательности, слой мяса должен оказаться наверху. Смешайте сидр с бульоном, чтобы получить 400 мл смеси, и полейте ею мясо.

Чтобы получить пасту, покипятите лярд с 150 мл соленой воды. Смешайте в кипящем состоянии с мукой. Когда полученное тесто остынет, раскатайте его слоем толщиной 2 см и положите сверху на слой мяса.

Пирог можно украсить, используя кусочки теста. Помажьте смесью масла с молоком. И пеките в духовке при температуре 190° С 30 мин, затем сбавьте температуру до 150° С и продолжайте готовить пирог еще 1,5 часа.

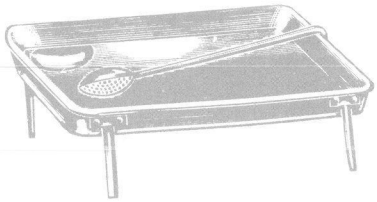
Пасхальный пирог из свинины

Для приготовления этого блюда яйца не нужно разрезать пополам; яйца можно разрезать с концов и, состыковав их обрезанными концами, уложить по всей длине мясной смеси. Техника приготовления такого блюда описана на стр. 72.

На 6—8 порций

Свинина без костей, порезать	1 кг.
Телятина без костей, порезать	500 г.
Петрушка, порезать	2 ст. л.
Крупная луковица, порезать	1 шт.
Соль и перец	
Паста, для получения корочки *(стр. 166)*	500 г.
Яйца, сваренные вкрутую и разрезаны пополам	8 шт.
Сливочное масло	
Свежемолотый мускатный орех	
Лавровый лист, растолочь	1 шт.
Яйцо, взбить	1 шт.

На разделочной доске смешайте свинину, телятину, петрушку, лук, соль и перец. Раскатайте одну треть пасты в овал и положите его на противень. В середине положите половину мясной смеси, придав ей тоже форму овала. На половинку каждого яйца положите кусочек масла, посыпьте сверху солью и мускатом и уложите все половинки бок о бок на мясной смеси. Сверху на яйца уложите оставшееся мясо и посыпьте лавровым листом. Закройте сверху мясо оставшейся пастой, крепко соединяя края; блюдо можно украсить орнаментом из кусочков пасты. Помажьте взбитым яйцом. Пеките в течение 2 ч в духовке при температуре 170° С.



Дачный пирог из свинины

На 4—6 порций

Фарш из отваренной свинины	750 г.
Картофель	750 г.
Сливочное масло	30 г.
Соль и перец	
Мускатный орех	
Фарш из бекона	2 средних куска
Репчатый лук, пропущенный через мясорубку	полголовки
Петрушка, порезанная	1 ст. л.
Бульон	около 1/4 л.

Отварите в течение 30 мин картофель в воде. Просушите и разомните с маслом, солью, перцем и мускатным орехом.

Смешайте свинину, бекон и лук и положите смесь на противень. Посыпьте петрушкой, добавьте бульон и перемешайте. Приправьте солью и перцем. Положите на мясную смесь картофельное пюре, так, чтобы края были плотно закрыты. Если соки просочатся через неплотно заделанные края, внешний вид блюда может быть испорчен.

Поставьте в духовку с температурой 180° С на 1 ч. Блюдо должно получиться румяного цвета, если оно будет недостаточно румяно, подрумяньте его в гриле. Горячие помидоры без кожуры, томатное пюре или тушеные сельдерей с луком превосходное дополнение к этому пирогу.

Пирог с беконом

На 4 порции

Постный бекон без кожи, порезанный кубиками около	250 г.
Очень мелко порезанный репчатый лук	1 головка
Порезанная петрушка	1 ст. л.
Порезанный свежий шалфей	1 ч. л.
Перец	
Тесто на горячей воде *(стр. 165)*	500 г.

Подрумяньте бекон на сковороде. Переложите бекон из сковороды в чашу. Обжарьте в сковороде лук, затем переложите его в чашу с беконом. Посыпьте лук с беконом петрушкой, шалфеем и перцем. Смажьте противень и уложите на него тесто. Положите на тесто беконовую смесь и закройте оставшимся тестом. Накройте сверху несколькими слоями фольги.

Готовьте пирог на пару в течение 2,5 ч. На стол подайте с зелеными овощами и поджаренными помидорами. К этому блюду хорошо подходят отваренная свекла и соус из петрушки.

Пирог из черемши и колбасы

На 6 порций

Маленькие свиные колбаски	12 шт.
Тесто для хрустящей корочки *(стр. 166)*	250 г.
Черемша, разрезана на кусочки по 5 см	6 шт.
Бульон *(стр. 167)*	1/4 л.
Сливочное масло	30 г.
Мука	3 ст. л.
Сливки	150—200 мл.
Яичные желтки	2 шт.
Соль	1 ч. л.
Свежемолотый черный перец	
Протертый хрен, тщательно обезвожен	3—4 ст. л.

Поставьте на противень блюдо для запекания пирога и уложите в него тесто. Слегка нагрейте. Возьмите кастрюлю, положите в нее черемшу и налейте бульон. Прокипятите черемшу в закрытой кастрюле, пока она не станет мягкой. Выньте и просушите черемшу, бульон сохраните. Обжарьте в сковороде колбасу и просушите ее на бумажных салфетках.

Растопите в какой-нибудь кастрюле масло. Снимите с огня и добавьте муку, тщательно перемешайте. Налейте сливки в кастрюлю с бульоном и вскипятите, затем перелейте в кастрюлю с мукой и маслом и тщательно перемешайте. Подержите на огне до загустения, затем снимите с огня и взбейте с яичными желтками. Потом вновь поставьте на огонь и дайте еще загустеть, но не доводите до кипения. Приправьте солью, перцем и хреном.

Уложите остывшую черемшу в тесто, залейте полученным соусом и сверху ровно положите колбаски. Поставьте противень с блюдом для запекания пирога на 20 мин в духовку с температурой 230° С. На стол подайте в горячем виде, порезав кусками.

Пудинг из Восточного Райдинга

В качестве подливки к этому блюду приготовьте бульон из костей и смешайте его с соусом Велуте (см. стр. 167).

На 6—8 порций

Свиная грудинка, очищена от костей и порезана, кости сохранены	1 кг.
Тесто на горячей воде *(стр. 165)*	500 г.
Маленькая луковица, мелко порезана	1 шт.
Шалфей	
Соль	
Картофель, тонко порезан	750 г.

Выложите смазанный горшок для пудинга тестом, оставив часть теста для верха. Положите на тесто слой мяса с луком, посыпав шалфеем и солью, и слой картофеля. Затем положите еще слой мяса и слой картофеля, полейте 2 ст. л. воды. Сверху закройте тестом, плотно накройте крышкой и готовьте на пару 3 ч.

На стол подайте с подливкой. Соус из яблок и яблочное желе будут достойными спутниками этого блюда.

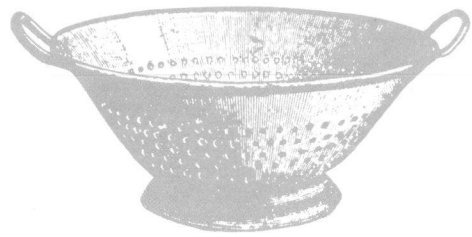
Булка из Колна

Это питательное и придающее заряд бодрости блюдо, вероятно, обязано своим возникновением суровому климату и крутым горкам Колна, местности в графстве Ланкашир. Некоторым нравится, когда в булке много лука, но это дело вкуса.

На 4 порции

Отваренный бекон	500 г.
Лук репчатый	1 луковица среднего размера.
Свиной колбасный фарш	250 г.
Помидоры, мелко порезаны	2 шт.
Стебель сельдерея, порезан	2 шт.
Соль	
Вода	150 г.
Панировочные сухари	60 г.
Сушеный шалфей	
Яйцо, сильно взбито	1 шт.
Яйцо, круто отварено	3 шт.
Сливочное масло	

Проверните через мясорубку бекон и лук и смешайте с колбасным фаршем и помидорами. Отварите сельдерей в воде с приправами в течение 10 мин. Положите сельдерей и налейте 3 ст. л. воды из его бульона в бекон, добавьте туда же сухари, немного сушеного шалфея и сильно взбитое яйцо. Положите половину этой смеси в смазанную маслом сковороду, на нее целиковые отваренные яйца, затем укройте второй половиной смеси. Поставьте сковороду с пирогом в другую сковороду, большего размера, с горячей водой. Запекайте пирог в духовке в течение часа при температуре 180° С. На стол можно подать как в горячем, так и в холодном виде.



«Жаба в норке»

На 4 порции

Свиная колбаса	500 г.
Свиное сало или растительное масло	3 ст. л.

Тесто для йоркширского пудинга

Мука	125 г.
Соль	
Яйца	2 шт.
Молоко	300 мл.

Для приготовления йоркширского пудинга просейте муку, приправленную большой щепоткой соли, через сито в чашу. В середине кучки муки сделайте колодец, положите в него яйцо и налейте немного молока, размешайте муку с жидкостью медленными движения от центра, затем налейте остальное молоко.

Положите на сковороду сало и поставьте сковороду в духовку. Духовку следует нагреть до температуры 220° С. Проколите оболочку колбасок и подержите их в кипящей воде около 5 мин. Выньте сало из духовки, когда оно сильно разогреется, не давайте ему выгорать. Уложите слой из теста йоркширского пудинга на дно сковороды. Уложите на тесто колбаски и закройте слоем теста. Поставьте сковороду в духовку на 30—40 мин.

Пудинг должен получиться пышный и сочный. Тесто будет на 90% хрустящим снаружи и приятного вкуса с сырцой внутри.

Беконовый пирог

Существует столько же разновидностей «пунти», сколько и ферм в Оверне. Иногда ветчину заменяют черносливом или чернослив и изюм используют в дополнение к ветчине. Репчатый лук может быть заменен луком-резанцом или луком-шалотом; чертополох — шпинатом и щавелем. Количество муки может быть уменьшено, а количество яиц увеличено. Будьте внимательны с солью — ветчина и бекон соленые продукты.

На 8 порций

Мелко порезанный бекон	125 г.
Мелко порезанная ветчина	125 г.
Порезанная петрушка	30 г.
Порезанный лук	1 головка.
Порезанный чертополох	300 г.
Соль и перец	
Мука	300 г.
Молоко	1/2 л
Яйца	5 шт.
Свиное сало, тонко порезанное	100 г.

Смешайте вместе первые ингредиенты, приправьте солью и перцем. Смешайте муку с молоком и взбейте эту смесь с яйцами. Затем перемешайте первую смесь со второй.

Намажьте маслом сковороду и уложите на нее кусочки свиного сала. Положите в сковороду смесь и, не закрывая крышкой, поставьте в духовку с температурой 180° С. Минут через 45 проверьте готовность, используя шпажку. Если шпажка выйдет из пирога с прилипшим тестом, накройте пирог куском промасленной жиронепроницаемой бумаги и готовьте в таком виде.

Когда пирог будет готов, выложите его из сковороды и подавайте к столу горячим. Его можно подать с томатным соусом или какой-нибудь подливкой, но фермеры едят его без дополнительных блюд.

Колбаски, запеченные в тесте

На 4 порции

Душистые колбаски	8 шт.
Оливковое масло	1 ст. л.
Яйца, белки отдельно от желтков	6 шт.
Молоко	1/4 л.
Мука	6 ст. л.
Соль и свежемолотый перец	
Листья розмарина	1 ст. л.

Прогрейте духовку до 200° С. Проколите каждую колбаску вилкой в двух или трех местах и положите их в блюдо для запекания размером 32x22 см, налив туда оливкового масла. Подержите в духовке 20—25 мин, чтобы из колбасок вышло все сало.

Тем временем приготовьте тесто, смешав в чаше деревянной ложкой яичные желтки, молоко, муку, соль, перец и листья розмарина. Подержите тесто минут 20 в прохладном месте, только не замораживайте.

Когда колбаски будут готовы, извлеките блюдо из духовки и оставьте в нем только 2 ст. л. жира. Сильно взбейте белки и тут же вылейте их на тесто. Выложите тесто на колбаски в горячее блюдо и вновь поместите блюдо в духовку минут на 35. Перед подачей на стол охладите в течение 5 мин.

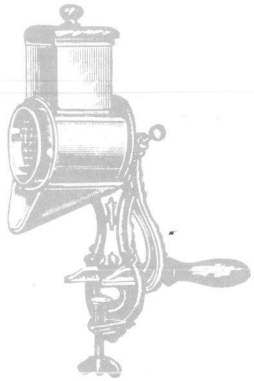
Завтрак латышского фермера

На 4 порции

Свиная корейка, порезанная кубиками	150 г.
Свиная колбаса, порезанная дольками	150 г.
Говяжье филе, порезанное кусками	200 г.
Бекон с прожилками сала, порезан	150 г.
Репчатый лук, порезан	250 г.
Картофель, сырой и в кожуре	600 г.
Лярд	30 г.
Яйца	2—3 шт.
Молоко или сметана	100 мл.
Соль и перец	
Порезанная смесь трав	

Пожарьте мясо вместе с луком в течение 15 мин, подержите картофель в «мундире» на горячем пару 15—20 мин, затем очистите от кожуры и порежьте дольками, обжарьте до румяного состояния в лярде.

Выложите его в мясную смесь. Положите смесь в глубокое блюдо для духовки. Взбейте яйца и молоко или сметану и полейте мясо. Запекайте в духовке, нагретой до 180° С, примерно 20 мин. Перед подачей на стол посыпьте солью, перцем и смесью трав. На гарнир идут порезанные корнишоны и помидоры. Блюдо также можно посыпать крупно порезанным сырым луком.



Пирог из бекона с картофелем

На 4 порции

Куски бекона без кожи, мелко порезанные	8 шт.
Картофель, мелко нарезанный и просушенный	250 г.
Лук, мелко нарезанный	30 г.
Мука	30 г.
Яйца взбитые	2 шт.
Соль и перец	
Молоко	100 мл.
Жир	15 г.

Смешайте бекон, картофель и лук и добавьте муки. Посолите и поперчите взбитые яйца, добавьте в молоко и смешайте получившуюся жидкость с первой смесью. Нагрейте очень сильно в мелкой сковороде жир, выложите смесь и поставьте на 45 мин в духовку с температурой 200° С.

Разрежьте готовый пирог подобно йоркширскому пудингу и подавайте на стол в горячем виде, дольками, полив сливками, и вместе с зеленым горошком.

Блин с беконом

На 4 порции

Бекон, порезанный кубиками	250 г.
Мука	100 г.
Сахарный песок	1 ч. л.
Соль	
Яйца	4 шт.
Молоко	450 г.

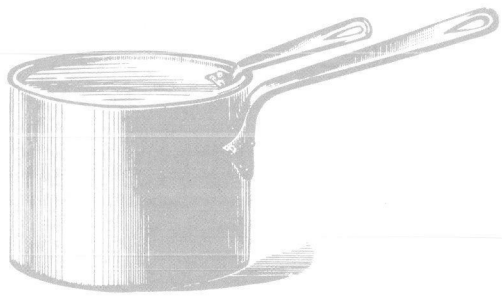
Просейте муку через сито в чашу и добавьте сахар и соль. Тщательно перемешивая, добавьте яйца с молоком и дайте постоять 2 ч. Обжарьте бекон в сковороде. Взбейте тесто и вылейте его на бекон. Поставьте сковороду в духовку, нагретую до температуры 200° С, на 30 мин или до тех пор, когда блин подрумянится. Порежьте готовый блин на части и подавайте к столу с черникой или красной смородиной.

Клецки из ветчины по-гольштейнски

Примерно на 20 клецек

Постная ветчина, отваренная, порезанная кубиками	250 г.
Хлеб, порезан кубиками	250 г.
Сливочное масло	30 г.
Лук, нарезанный	1 головка
Молоко	1/4 л.
Яйцо	1 шт.
Яичный желток	1
Соль.	
Мука	250 г.

Обжарьте кубики хлеба в масле. Выньте из сковороды хлеб и поджарьте в нем лук. В чаше смешайте молоко с яйцом и яичным желтком. Приправьте солью и постепенно высыпайте муку, затем положите хлеб, лук и кусочки ветчины. Дайте смеси постоять минут 15. Затем при помощи ложки сделайте клецки и готовьте их в большой кастрюле с подсоленной водой 15—20 мин.



Блюдо из ветчины и спаржи

На 6 порций

Постная вареная ветчина, мелко порезанная	250 г.
Спаржа, отварена в подсоленной кипящей воде до мягкого состояния	18 шт.
Сливочное масло	40 г.
Протертый пармезанский сыр	50 г.
Очень густой белый соус (см. стр. 165)	1/4 л.
Яйца, белки отдельно от желтков	5 шт.
Яичные белки	2 шт.
Свежемолотый перец	
Соль	

Намажьте густо маслом 1,5-литровое блюдо для суфле и посыпьте 4 ложками сыра. Смешайте ветчину, белый соус, оставшийся сыр и яичные желтки. Приправьте небольшим количеством перца. Сильно взбейте яичные белки с солью. Добавьте в смесь с ветчиной четверть белков и тщательно перемешайте, затем залейте остальными белками, но не перемешивайте.

Положите 6 спарж на дно блюда для суфле и залейте 1/3 смеси. Затем таким же образом уложите еще два слоя. Поставьте блюдо в духовку, нагретую до 190° С, на несколько минут, затем убавьте температуру до 180° С и запекайте 40 мин или до тех пор, пока блюдо не будет готово: поверхность должна стать румяной, а нож, воткнутый в центр, будет выходить чистый. Суфле подают на стол сразу же после готовности.

Суфле из ветчины в форме

Для суфле с чередующимися слоями, показанного на стр. 78, удвойте количество ингредиентов данного рецепта, кроме ветчины и бренди. Перед добавлением взбитых яичных белков в смесь, включающую мясной фарш, разделите смесь пополам и добавьте 250 г отваренного шпината, мелко порезанного или протертого в пюре, в одну из половин. Порезанную кубиками, маринованную ветчину добавьте в другую половину. Полейте каждую из половин смеси яичными белками и уложите, чередуя слои, в большой, смазанной маслом посуде для выпекания суфле. Увеличьте время приготовления блюда примерно на 15 мин.

На 6 порций

Отваренная ветчина	300 г.
Бренди	100 мл.
Густой белый соус (стр. 165), охлажденный	300 мл.
Сливочное масло	30 г.
Мука	15 г.
Мелко протертый пармезанский сыр	2 ст. л.
Яйца, желтки отдельно от белков	4 шт.
Соль и свежемолотый перец	
Протертый мускатный орех	

Порежьте 175 г отваренной ветчины мелкими кусочками и маринуйте в бренди 20—30 мин. Мелко покрошите остальную ветчину, положите ее в готовый соус. Тщательно перемешайте и добавьте растопленное масло, муку, сыр, яичные желтки и ветчину вместе с бренди. Проверьте специи и добавьте щепотку муската. Нагрейте духовку до 200° С.

Взбейте яичные белки и полейте ими смесь. Уложите смесь на смазанное маслом блюдо для выпекания суфле. Поставьте блюдо в большую кастрюлю с водой, так чтобы уровень воды поднимался до половины высоты блюда с суфле. Поставьте в духовку и пеките 30—35 мин, затем выньте и дайте остыть минут 10. Выложите суфле на сервировочное блюдо и подавайте к столу.

Холодный мусс из ветчины

Как приготовить холодный мусс, показано на стр. 80. Желе с мадерой, используемое в этом рецепте, делается из содержащего много желатина белого бульона, который можно и сгустить, затем в почти уже застывший бульон добавляется мадера, 2—3 столовых

ложки. Как приготовить бульон и соус Велуте показано на странице 14; рецепты того и другого даются на странице 67.

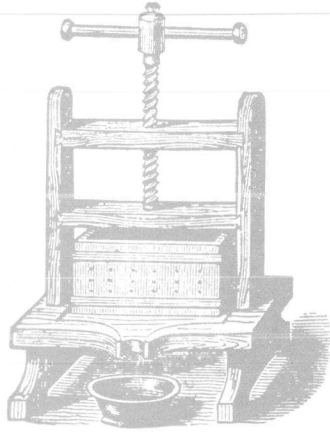
На 4—6 порций

Отваренная ветчина, порезанная на мелкие кусочки	500 г.
Соус Велуте охлажденный	200 мл.
Желе из мадеры, частично разогретое до жидкого состояния	200 мл.
Слегка взбитые сливки	400 мл.

Растолчите ветчину в ступке до тестообразного состояния. Понемногу добавьте очень холодный соус Велуте. Процедите пюре через сито в чашу, помогая при этом пестиком. Поставьте чашу на колотый лед и помешивайте пюре лопаткой. Вылейте в чашу понемногу две трети частично растопленного желе из мадеры. Проверьте приправы и влейте слегка взбитые сливки.

Смажьте металлическую формочку оставшимся желе, размазывая его по внутренней поверхности движениями от середины и вращая формочку на колотом льду. Когда желе застынет, выложите в формочку мусс, подержите в холодильнике, по крайней мере, часа 3.

Чтобы выложить мусс на сервировочное блюдо, погрузите дно формочки наполовину в горячую воду, затем выньте формочку, положите на нее сверху сервировочное блюдо кверху дном, переверните оба блюда и снимите формочку. Мусс будет выступать розовым цветом из-под покрывающего его прозрачного желе. Тут же подавайте на стол.



Комбинированные блюда

Рулет из черемши и ветчины под хрустящей корочкой

На 6 порций

Дольки вареной ветчины	6 шт.
Кабачки, порезаны и посолены	500 г.
Сливочное масло	100 г.
Грибы, порезаны	250 г.
Соль	
Порезанная петрушка	2 ст. л.
Перец	
Репчатый лук, мелко порезан и потушен в масле 30 мин	1 головка
Лимонный сок	1 ч. л.
Черемша, отварена в соленой воде 10 мин	12 шт.
Зеленые перечные зерна, отварить	2 ст. л.
Протертый сыр 50 г пармезанского и 50 г грюйэра	
Белый соус *(стр. 165)*	600 мл.

Обжарьте кабачки в 30 г сливочного масла на сильном огне, часто помешивая, в течение 7—8 мин. Отложите в сторону. Обжарьте грибы, слегка посолив, в 30 г сливочного масла на сильном огне, постоянно помешивая, в течение 3—4 мин или до тех пор, пока не испарится вся жидкость и грибы не начнут прилипать к сковороде. Перед тем как снять с огня, положите травы, а после того как снимите — посыпьте перцем и увлажните несколькими каплями лимонного сока. Перемешайте в одной посуде кабачки, грибы и маринованный лук.

Скатайте рулет из каждого куска ветчины, вложив в него 2 кусочка черемши и 2 ст. л. овощной смеси и уложите рулеты в смазанную маслом сковороду такого размера, чтобы рулеты едва касались друг друга. Посыпьте рулеты зелеными перечными зернами. Смещайте половину протертого сыра с белым соусом и ровным слоем покройте этой смесью рулеты. Посыпьте оставшимся сыром, положите на поверхность тонким слоем оставшееся масло и запекайте 30 мин в духовке, нагретой до 200° С, или до тех пор, когда соус начнет пузыриться и поверхность станет румяной.

Рулет из ветчины с горчично-сметанным соусом

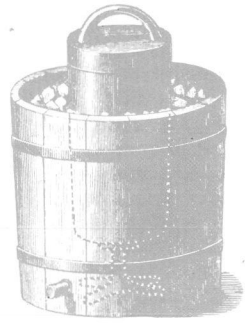
На 4 порции

Мелкий фарш из ветчины	500 г.
Растительное масло	2 ст. л.
Яйца, желтки отдельно от белков	6 шт.
Сливочное масло	125 г.
Мука	1 ст. л.
Соль	1/2 ч. л.
Свежемолотый перец	1/2 ч. л.
Петрушка	2 ст. л.
Свежий эстрагон 2 ст. л. или 2 ч. л. сушеного эстрагона	
Сухая мадера	4 ст. л.

Соус

Сметана	1/4 ст. л.
Дижонская горчица	1 ст. л.
Свежий эстрагон 1 ст. л. или 1 ч. л. сушеного эстрагона.	

Смажьте сковороду растительным маслом, затем уложите в сковороду жиростойкую бумагу, так, чтобы ее края заходили друг на друга на 10 см. Смажьте бумагу растительным маслом и отставьте сковороду в сторону. В отдельной чаше смешайте ветчину, яичные желтки, растопленное сливочное масло, уксус, соль, перец, петрушку, эстрагон и мадеру. Взбейте яичные белки и полейте ими смесь с ветчиной. Уложите смесь в приготовленную сковороду и поставьте печься в духовку с температурой 190° С на 20 мин. Извлеките смесь из сковороды и с помощью бумаги скатайте из нее рулет, по форме напоминающий рулеты с вареньем. Удалите бумагу, уложите на блюдо и полейте соусом из смеси сметаны, горчицы и эстрагона.



Рулеты из ветчины

На 8 порций

Куски вареной ветчины квадратной формы размером 15 см, толщиной 3 мм	16 шт.
Фарш из ветчины	500 г.
Яйца	6 шт.
Панировочные сухари	60 г.
Эстрагон	2 ч. л.
Каперсы	40 г.
Соль	1 ч. л.
Свежемолотый черный перец	1/2 ч. л.
Дижонская горчица	1 ст. л.
Мелкопорезанная петрушка	2 ст. л.
Мадера	100 л.
Сливочное масло	60 г.

Смешайте фарш из ветчины, яйца, сухари, эстрагон, порезанные каперсы, соль, перец, горчицу и петрушку. Намажьте куски ветчины половиной указанной емкости мадеры и выложите смесь с фаршем вдоль края каждого куска. Скатайте рулеты и положите краями вниз на смазанную маслом сковороду. Поставьте сковороду в духовку, нагретую до 180° С на 30 мин. За время выпекания рулетов поливайте их трижды оставшейся мадерой и растопленным маслом.

Рулеты из блинов

На 4—6 порций

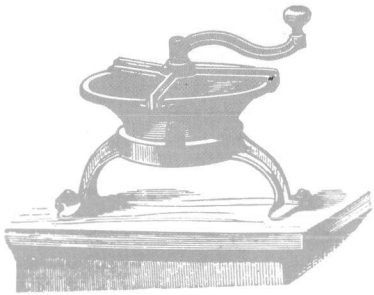
Куски вареной ветчины	8—12 шт.
Шалот, тонко порезанный	3—4 шт.
Сливочное масло	60 г.
Сухой белый вермут	100 мл.
Сливки	150 мл.
Протертый пармезанский сыр	30 г.
Мука	50 г.
Соль	
Яйца	3 шт.
Молоко или вода	300 мл.
Сливочное масло	3 ст. л.

Для приготовления блинов насыпьте в чашу муку и добавьте щепотку соли. Добавьте яйца, а потом жидкость, перемешивая движениями от центра к краям, чтобы получилась смесь без комков, масло добавьте в последнюю очередь. Смажьте слегка сковороду, нагрейте на среднем огне и вылейте ковшик

теста на дно сковороды. Когда тесто «встанет», переверните блин на другую сторону. Затем переложите в теплую тарелку, приготовьте примерно 8—12 блинов, чтобы хватило по 2 на каждого.

Подрумяньте шалот в половине сливочного масла. Добавьте вермут, доведите до кипения, убавьте огонь и готовьте до тех пор, когда смесь станет густой. Положите на каждый блин кусок ветчины, намажьте смесью с шалотом, добавьте немного сливок и сыра. Скатайте в рулеты и положите в намазанную маслом сковороду.

Посыпьте блины тертым сыром и намажьте оставшимся маслом. Готовьте 15 мин в духовке при температуре 200° С.



Ветчина в соусе из сливок

На 4 порции

Тонко порезанная жареная ветчина	500 г.
Сухое белое вино	1/4 л.
Соус	
Мелко нарезанные грибы	250 г.
Лимонный сок	1 ст. л.
Сливочное масло	50 г.
Мелко порезанный шалот	1 ч. л.
Очищенные от кожуры, семян и крупно порезанные помидоры	3—4 шт.
Сливки	200 мл.
Соль и перец	

Уложите ветчину в сковороду, налейте немного вина и поставьте сковороду, накрыв крышкой, в духовку с температурой 150° С, а тем временем готовьте соус, если нет крышки, накройте фольгой.

В кастрюлю положите грибы, налейте лимонный сок, одну столовую ложку воды и добавьте половину масла. Накройте крышкой и поставьте на сильный огонь. Подогрейте на огне до появления кипения с пеной. Процедите жидкость в другую кастрюлю. Добавьте в нее оставшееся вино и шалот и готовьте смесь на сильном огне, без крышки, пока она не сгустится наполовину. Добавьте помидоры и подержите на огне еще 20 мин. Затем добавьте сливки и опять сгустите соус. Перелейте соки из сковороды, в которой готовилась ветчина, в соусе определите количество приправ и закончите приготовление соуса, сняв кастрюлю с огня и перемешав с оставшимся маслом.

Положите грибы на ветчину и полейте соусом. К столу подавайте блюдо в горячем виде.

Ветчина в пикантном соусе

Это — традиционное праздничное блюдо.

На 4 порции

Толстые куски вареной ветчины	4 шт.
Сливочное масло	80 г.
Мука	30 г.
Белое бургундское вино	200 мл.
Бульон *(стр. 167)*	250 мл.
Соль и перец	
Ягоды можжевельника	5 шт
Мелко порезанный шалот	5 шт.
Размятые перечные зерна	5 шт.
Винный уксус	100 мл.
Сливки	3 ст. л.
Порезанные петрушка и эстрагон	

Растопите 50 г масла в кастрюле. Добавьте муку, тщательно перемешайте и оставьте подливку на медленном огне на 5 мин. Добавьте вино и бульон; посолив, поперчив и добавив ягоды можжевельника и половину шалота, поварите 10 мин.

В другую кастрюльку положите зерна перца и оставшийся шалот. Налейте уксус и варите на среднем огне до почти полного испарения уксуса. Смешайте содержимое двух кастрюль в одной и поварите 10 мин.

На сковороде в 30 г масла обжарьте с обеих сторон куски ветчины. Переложите их на теплое блюдо и сохраняйте в тепле, а тем временем добавьте сливки в соус, доведите на огне до кипения, снимите с огня и смешайте с оставшимся маслом. Процедите соус через сито и полейте им ветчину. Посыпьте блюдо петрушкой и эстрагоном и подавайте на стол.

Ветчина в шабли

На 4 порции

Крупные куски вареной ветчины толщиной 5 мм	8 шт.
Шабли или другое сухое белое вино	300 мл.
Сливочное масло	30 г.
Мелко порезанные грибы	300 г.
Мелко порезанный шалот	2 ч. л.
Мелко порезанный чеснок	1 ч. л.
Соль	
Сливки	250 мл.
Белый портвейн	1 ст. л.

Густо намажьте маслом большую сковороду и уложите в нее куски ветчины. Залейте 100 мл шабли. Накройте блюдо перевернутой кверху дном тарелкой и поставьте в духовку, прогретую до 150° С, с тем чтобы ветчина прогрелась, а жидкость не закипела.

В кастрюле смешайте грибы, шалот, чеснок и оставшееся шабли. Быстро доведите смесь до кипения и добавьте сливки. Покипятите несколько мин, чтобы сгустить соус. Влейте в соус вино из блюда с ветчиной и вновь сгустите до требуемой консистенции. Проверьте содержание специй. Добавьте портвейн и полейте соусом ветчину. На стол блюдо подайте в горячем виде.

Окорок, запеченный в тесте

На 6—8 порций

Свежекопченый окорок без костей, отмоченный за ночь в холодной воде	1 кг.
Душица	1 ч. л.
Перец	
Джин	100 мл.
Непросеянная мука	500 г.
Теплая вода	около 100 мл.

Тщательно оботрите мясо и посыпьте его перцем и душицей. Положите в какую-нибудь посуду, залейте джином, накройте крышкой и дайте постоять при комнатной температуре в течение 30 мин, время от времени переворачивая мясо.

Приготовьте из муки и воды мягкое, эластичное, но не липкое тесто. Раскатайте тесто толщиной в палец на присыпанной мукой доске. Выньте мясо из маринада. Плотно заверните мясо в тесто, запечатайте края, смочите холодной водой, чтобы во время запекания соки не смогли протечь. Положите окорок в тесте на присыпанную мукой жаровню и запекайте в духовке при температуре 180° С 3—4 ч.

Перед подачей на стол удалите корку из теста и порежьте мясо дольками. Тесто получится несъедобным, но окорок будет очень сочным. Подайте его со спаржей, зеленым горошком или шпинатом, картофельным пюре и соусом из мадеры. Этот окорок хорошо идет в холодном виде на сандвичи с яичницей.

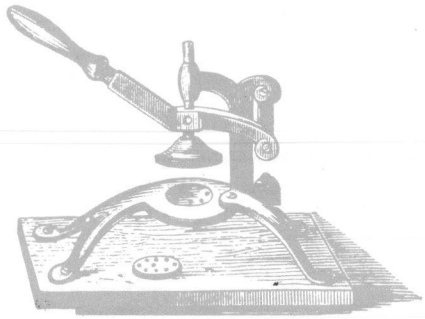
Свиные зразы с рисом

На 6 порций

Свиная шейная часть без костей, мелкими кусочками или в виде фарша	1 кг.
Лук, мелко порезанный и слегка подрумяненный в сливочном масле	1 головка.
Соль и перец	
Рис, наполовину отваренный в 1/2 л бульона	250 г.
Яйцо	1 шт.
Мука	60 г.
Сливочное масло	60 г.
Бульон	250 мл.
Сметана	1/2 л.

Смешайте мясо, лук, соль, перец, рис и яйца. Вылепите из смеси 12—16 зраз, обваляйте их в муке и кратковременно обжарьте с обеих сторон в масле.

Уложите зразы в большую кастрюлю, полейте маслом, в котором они обжаривались, добавьте бульон, доведите до кипения, накройте крышкой и готовьте 30 мин. Затем добавьте сметану и 1 ч. л. муки и еще раз доведите до кипения. На гарнир подайте вареный картофель.



Свиные эскалопы с соусом

На 4 порции

Свиные эскалопы	4 штуки по 180 г.
Соль и свежемолотый перец	
Паприка	
Сливочное масло	50 г.
Рис, отваренный и просушенный	200 г.
Тертый эмментальский сыр	60 г.

Соус

Растительное масло	5 ст. л.
Очищенные от кожуры и семян, порезанные помидоры	на 4 части 500 г.
Мелко порезанный репчатый лук	2 головки
Мелко порезанный чеснок	2 зубка
Соль и свежемолотый перец	
Душица	

Для приготовления соуса нагрейте растительное масло и добавьте помидоры, лук и чеснок. Постоянно помешивая, готовьте на сильном огне 5 мин. Добавьте соль, перец и щепотку душицы. Накройте крышкой и готовьте на медленном огне 20 мин. Процедите полученный соус, перелейте вновь в сковороду и готовьте на среднем огне без крышки, часто помешивая, пока не сгустится на треть.

Натрите эскалопы с обеих сторон солью, перцем и паприкой. Нагрейте 30 г сливочного масла и обжарьте в нем свинину по 5 мин с каждой стороны. Обильно смажьте маслом кастрюлю и положите в нее одну треть риса. Залейте 1/3 соуса. Затем положите два эскалопа, и посыпьте 1/3 тертого сыра. Повторите слои в той же последовательности, закончив слоем риса, соуса и сыра и положите оставшееся сливочное масло. Поставьте кастрюлю в духовку при температуре 180° С на 30 мин. На стол подайте с салатом из огурцов.

Копченая колбаса в листьях капусты

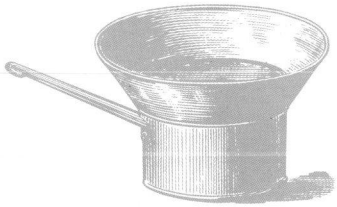
На 4 порции

Копченая колбаса	4 шт.
Капуста	1 кочан.
Белый соус *(стр. 165)*	250 мл.
Соль и перец	
Сатурея	1/4 ч. л.
Горчица	2 ст. л.
Тертый сыр Чеддер	30 г.

Очистите капусту от поврежденных листьев. Осторожно снимите 6 верхних листьев (4 для заворачивания и два — про запас). Удалите толстые белые основания листьев и обварите листья в кипящей воде минут 7. Просушите листья.

Удалив кочерыжку, порежьте оставшуюся капусту на куски. Положите в кипящую воду и варите 20 мин. Прогрейте духовку до 230° С. Просушите отваренную капусту и пропустите ее через мелкий нож мясорубки. Чтобы удалить лишнюю жидкость, положите пропущенную через мясорубку капусту на сито и отожмите воду. Смешайте пропущенную через мясорубку капусту с белым соусом, добавьте соль, перец и сатурею.

Отварите колбаски в кипящей воде в течение 3 мин. Дайте стечь воде. Разложите капустные листья и слегка намажьте их горчицей. Сделайте в каждой колбаске глубокие надрезы, прорезав почти насквозь. Положите по одной колбаске в центре каждого листа. Положите на колбаски густой слой капустной смеси, использовав две трети его количества: одна треть останется для верхнего слоя. Сверните рулетом капустные листья и уложите их бок о бок в неглубокой сковороде. Намажьте сверху оставшейся капустной смесью, посыпьте сыром. Запекайте в течение 30 мин или пока сыр не подрумянится.



Капустные листья, начиненные свининой

Румыны называют это блюдо «Сармале» и готовят его из свежих или маринованных капустных листьев. Маринованная разновидность приготавливается из целиковых капустных листьев, промаринованных в том же рассоле, где готовят квашеную капусту. Если такого рассола нет под рукой, то возьмите кочан капусты, вырежьте кочерыжку, положите кочан без кочерыжки в большую чашу, залейте кипяченой соленой водой и дайте постоять 25 мин или до тех пор, пока листья не начнут легко отделяться.

На 6 порций

Фарш из постной свинины	750 г.
Мелко порезанный репчатый лук	2 головки
Лярд	30 г.
Рис	2 ст. л.
Смесь мелкопорезанных петрушки, укропа и чабреца	2 ст. л.
Соль и перец	
Большой кусок белого хлеба, вымоченный в воде и отжатый	1 кусок
Капустные листья, свежие и промаринованные	24 шт.
Квашеная капуста, просушена, рассол сохранен	500 г.
Томатная паста	100 мл.

Обжарьте лук в лярде в большой кастрюле на слабом огне до мягкого, но не поджаристого состояния. Добавьте рис и перемешайте. Приправьте смесь травами и небольшим количеством соли и перца. Переложите смесь в какую-нибудь чашу, добавьте туда свинину и хлеб и тщательно перемешайте рукой, добавляя при необходимости воды, чтобы получить смесь необходимой консистенции.

Удалите твердые средние прожилки из капустных листьев. Чтобы приготовить рулет, расправьте каждый лист и положите на него немного начинки. Подогните края и плотно скатайте рулет. Настоящие молдавские «Сармале» не бывают толще 2,5 см.

Выложите дно большого глазированного горшка слоем квашеной капусты. На него положите слой капустных рулетов, уложенных близко друг к другу.

Повторите слои капустных рулетов, пока не будут уложены все рулеты, сверху уложите слой квашеной капусты.

Сверху слои покройте смесью капустного рассола и томатного пюре. Если капустный рассол слишком соленый, разбавьте его водой. На медленном огне доведите содержимое горшка до кипения. Готовьте два часа, временами встряхивая горшок, чтобы избежать пригорания. Затем накройте горшок крышкой и поставьте его еще на 2 ч или пока в нем не останется около 1/4 л жидкости в духовку с температурой 150° С.

На гарнир подайте тарелку сметаны и поленту или кукурузный хлеб. Лучше приготовить это блюдо за день до употребления, а затем подать на стол, предварительно разогрев в духовке на медленном огне.

Свиные ушки под острым соусом

Рецепты рассола и соления всухую даны на стр. 166.

Вкус свиных ушек намного улучшится, если их подержать в рассоле или посоленными всухую в течение 2—3 дней. После отваривания ушки можно подать на стол с соусом, приготовленным следующим образом: 5 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. уксуса, соль, перец и горчица, тщательно перемешанные с порезанными репчатым луком, петрушкой, чесноком, шалотом, каперсами или корнишонами согласно вкусу. Другой вариант — это подрезать ушки длинными полосками, обвалять в тесте и жарить во фритюре.

На 6 порций

Свиные ушки	6 шт.
Пряный навар *(стр. 167)*	1,5 л.
Дижонская горчица	3 ст. л.
Сливочное масло	60 г.
Сухари панировочные	60 г.

Острый соус

Мелко порезанные репчатый лук или шалот	1,5 ст. л.
Винный уксус	4 ст. л.
Белое вино	100 мл.
Соус Велуте *(стр. 167)*	1/4 л.

Положив в кастрюлю с пряным рассолом, поварите свиные ушки 1—2 ч. Следите за тем, чтобы не выварился желатин, содержащийся в хрящах, — как только этот процесс начнется, выньте ушки из кастрюли. Оставьте ушки остывать под гнетом.

Когда ушки остынут, разрежьте их вдоль на две части. Намажьте горчицей, окуните в растопленное сливочное масло, обваляйте в сухарях и жарьте на гриле. Ушки можно обжарить и в духовке, нагретой до 200° С. Но будьте осторожны — не позволяйте им пережариваться: подгоревшие ушки теряют аппетитный вид.

Для соуса обжарьте лук в уксусе и вине почти до полного испарения жидкости. Добавьте соус Велуте и

доведите до кипения. Процеживать не стоит. Соус подайте на стол вместе с поджаренными ушками.

Свиные ножки по-французски

На 8 порций

Свиные ножки, опаленные	8 шт.
Крупная соль	
Ароматические травы	
Репчатый лук, нашпигованный двумя гвоздиками	1 головка.
Морковь	1 шт.
Бульон *(стр. 167)*	около 600 мл.
Сухое белое вино	около 600 мл.
Сливочное масло	
Панировочные сухари	

Залейте ножки холодной водой и подержите несколько часов. Выньте из воды, просушите, посыпьте густо крупной солью и оставьте просолиться на два дня.

Перед варкой удалите с ножек соль и крепко свяжите их попарно — это предохранит их от деформации во время нагревания. Залейте ножки холодной водой, доведите до кипения, затем выньте и промойте холодной водой. Затем положите ножки в кастрюлю с ароматическими травами, луком и морковью, залейте бульоном и вином, накройте крышкой и поставьте в духовку с температурой 150° С на 4 ч.

Выньте ножки из кастрюли и дайте им остыть. Когда остынут, удалите нитки и разрубите каждую ножку вдоль пополам. Намажьте сливочным маслом, обваляйте в сухарях и обжарьте в гриле с обеих сторон. На стол подайте в качестве закуски.

Стандартные блюда

Белый соус

Этот соус можно использовать взамен соуса бешамель.

На приготовление примерно 400 мл соуса

Сливочное масло	30 г.
Мука	2 ст. л.
Молоко	600 мл.
Соль	
Перец	
Тертый мускатный орех (необязателен)	
Сливки (необязательны)	

Растопите масло в большой кастрюле. Добавьте муки, размешайте и подержите на медленном огне 2—5 мин. Влейте все молоко, постоянно перемешивая, чтобы получить смесь без комков. Прибавьте огонь и, продолжая помешивать, доведите до кипения. Добавьте немного соли. Убавьте огонь до минимума и варите минут 40, постоянно помешивая, чтобы соус не пригорел к дну кастрюли. Добавьте перец и сливок, щепотку мускатного ореха. Проверьте наличие специй. Размешайте, чтобы не было комков, и, если вы хотите, чтобы соус получился гуще и белее, добавьте сливок.

Тесто на горячей воде

Это тесто можно использовать для приготовления всевозможных пирогов со свининой, но традиционно оно используется для приготовления пирогов, поставленных на дрожжах.

Для приготовления 750 г теста

Мука	500 г.
Соль	
Лярд	150 г.
Вода	150 мл.

Просейте муку в чашу с щепоткой соли. В середине устройте колодец. В кастрюле вскипятите лярд с водой. Вылейте смесь в муку и быстро перемешайте, следите, чтобы не было комков. Подержите тесто в теплом месте 30 мин. Затем раскатайте тесто на доске, присыпанной мукой, или создайте из него форму для пышного пирога.

Тесто для получения хрустящей корочки

Если вы готовите пирог со свининой, то сливочное масло можно целиком или частично заменить в этом рецепте лярдом. Для пирога с двойной коркой возьмите удвоенное количество ингредиентов.

Для лепешки из теста диаметром 20 см

Мука	125 г.
Соль	1/4 ч. л.
Сливочное масло, разрезанное на мелкие кусочки	125 г.
Холодная вода	3—4 ст. л.

Перемешайте муку с солью в чаше. Добавьте масло и размельчите его в муке при помощи двух кухонных ножей на мелкие кусочки. Постарайтесь проделать это за несколько минут. Добавьте половину указанного количества воды и быстро перемешайте со смесью муки и масла. Добавьте столько воды из оставшейся, чтобы можно было вылепить руками из теста твердый шар. Уложите тесто в пластиковый пакет или вощеную бумагу и оставьте в холодильнике на 30 мин или положите в морозилку на 20 мин, чтобы шар снаружи слегка промерз.

Чтобы раскатать тесто, выньте его из холодильника и положите на прохладную, посыпанную мукой поверхность (мраморная плита явится идеальным местом). Несколько сплюсните тесто руками, затем несколько раз похлопайте скалкой, чтобы еще больше сплющить и сделать податливее. Раскатывать начинайте с середины и раскатывайте в диск толщиной 1 см. Переверните тесто, чтобы обе стороны были покрыты мукой, и продолжайте раскатывать, пока не получите диск толщиной 3 мм. Скатайте диск на скалку и затем раскатывайте его на пирог или в блюдо, в котором пирог будет выпекаться. Когда будете раскатывать тесто на пирог, плотно прижимайте его к начинке и закрепляйте края. Если выкладываете тестом блюдо для выпекания пирога, дайте тесту выйти на 1 см за края посуды, подогните края, чтобы получился двойной слой, и большим и указательным пальцами загофрируйте края нижнего и верхнего слоев.

Яблочный соус

На приготовление 750 мл соуса

Очищенные от кожуры и сердцевины, порезанные яблоки	1 кг.
Соль	
Сливочное масло (необязательно)	60 г.
Сахар (необязателен)	100 г.

Положите в кастрюлю яблоки и налейте немного воды во избежание пригорания. Готовьте на среднем огне, часто помешивая, минут 20, должна получиться пюреобразная масса. Добавьте щепотку соли, масло (если соус будет подан горячим) или сахар или то и другое вместе, как вам подскажет ваш вкус. Соус можно процедить или оставить непроцеженным и подать как в горячем, так и в холодном виде.

Смесь для сухой засолки

Указанное количество соляной смеси достаточно для 2 кг мяса. Для большего количества мяса потребуется пропорционально большее количество соляной смеси.

На 500 г смеси

Крупная соль	500 г.
Ягоды гвоздичного дерева	4 шт.
Зерна ямайского перца	4 шт.
Ягоды можжевельника	6 шт.
Лавровый лист	2 шт.
Зерна черного перца	6 шт.
Смесь сухих трав	2 ст. л.

В ступке растолчите перец, гвоздику, ягоды можжевельника и лавровый лист. Смешайте с солью и травами. Натрите смесью мясо равномерным слоем. Насыпьте слой соляной смеси в чашу, где вы будете засаливать мясо, положите мясо и посыпьте слоем смеси сверху.

Рассол

На приготовление 1 л рассола

Вода	1 л.
Морская соль	175 г.
Обычный или карамелизованный сахар	2 ст. л.
Ягоды можжевельника	1 ст. л.
Гвоздика	4—5 шт.
Лавровый лист	3 шт.
Мускатный «цвет»	1 кусочек.
Побеги чабреца	2—3 побега.

Вскипятите воду с солью и сахаром. Поместите в воду остальные ингредиенты, завернутые в узелок из ткани. Поварите 2 мин. Снимите с огня и дайте рассолу полностью остыть, перед тем как вынуть узелок с ароматными добавками.

Пряный навар

Для приготовления 1,5 л пряного навара

Вода	1,5 л.
Мелко порезанный репчатый лук	2 головки.
Мелко порезанная морковь	2 шт.
Ароматические травы	
Соль	30 г.
Сухое белое вино (необязательно)	1/4 л.

В большой кастрюле покипятите в соленой воде в течение 10—15 мин лук, морковь и ароматические травы. Дайте навару остыть. Во время разогревания для использования можно добавить вино.

Базовый бульон

Этот бульон можно сварить только из свиных костей, если он будет использован для приготовления соуса к свинине без костей. Части свиной туши, содержащие большое количество желатина, такие, как уши, хвост, кожа — дадут возможность создать из бульона желе. Другие подходящие для приготовления бульона компоненты — это телячьи ножки, содержащие желатин, части говяжьей туши — хвост, ножки или голова — и куриные тушки или обрезки.

На приготовление 2—3 л бульона

Кости и обрезки мяса (свинины, телятины, говядины или курятины)	3 кг.
Вода	3—5 литров.
Морковь	4 шт.
Крупные луковицы, одна нашпигована 2—3 гвоздиками	2 шт.
Чеснок, не очищен	1 головка
Стебель сельдерея	1 шт.
Лук-порей	1 шт.
Ароматические травы	
Соль	

В большую кастрюлю поставьте на дно решетку, на решетку положите кости, а сверху обрезки мяса. Залейте кости и мясо водой на 5 см выше уровня мяса. Доведите до кипения на медленном огне, начав снимать пену до кипения. Продолжайте снимать пену, добавив при этом стакан воды, пока не закончится процесс пенообразования. Не перемешивайте содержимое кастрюли, если вы не хотите, чтобы бульон получился мутным.

Добавьте овощи, ароматические травы и соль, так, чтобы они полностью оказались под водой. Продолжайте снимать пену до начала кипения. Затем убавьте огонь до минимума, частично прикройте крышкой и кипятите около 4 ч, за это время 3—4 раза снимите с поверхности жир. Затем процедите бульон через дуршлаг, покрытый двойным слоем муслиновой ткани, в большую чашу или пустую кастрюлю. Содержимое дуршлага вам больше не понадобится и его можно пустить в отбросы. Охладите процеженный бульон и снимите с поверхности остатки жира. Если после охлаждения бульона на дне появится осадок, удалите его, процедив бульон.

Соус Велуте

На приготовление 400 мл соуса

Сливочное масло	30 г.
Мука	2 ст. л.
Бульон *(стр. 167)*	600 мл.
Соль и перец	

Растопите масло в большой кастрюле. Размешайте в масле муку и, помешивая, подержите на медленном огне 2—5 мин. Влейте весь бульон, постоянно помешивая, чтобы смесь получилась без комков. Прибавьте огонь и продолжайте помешивать, пока соус не начнет кипеть. Затем убавьте огонь до минимума, сдвиньте кастрюлю большей частью с огня и, поддерживая в таком положении, продолжайте кипятить, постоянно снимая накипь, около 40 мин. После готовности соуса добавьте приправы.

Соус Роберт

Для приготовления популярной разновидности этого соуса, соуса Шаркютьэр, добавьте примерно 30 г корнишонов, порезанных полосками «жюльен», в еще горячий готовый соус Роберт. Кипятить или процеживать полученный соус не рекомендуется.

На приготовление 400 мл соуса

Шалот (или одна маленькая головка репчатого лука), нарезанный	60 г.
Сливочное масло	75 г.
Белое вино	4 ст. л.
Соус Велуте (см. выше)	1/2 л.
Горчица	1 ч. л.

Поджарьте шалот или репчатый лук в 15 г масла до легкого подрумянивания. Добавьте вино и держите на огне, пока не испарится почти вся влага. Добавьте соус Велуте и покипятите минут 30. Затем перемешайте с горчицей и готовьте еще минут 5. И, наконец, смешайте с оставшимся маслом. Соус не процеживайте.

УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

Английские названия рецептов даны в списке по категориям блюд, например: «Котлеты свиные», «Ветчина», «Жареная свинина», «Отварная свинина», «Квашеная капуста», в алфавитном порядке. Там, где не указано, к какой части свиной туши относится мясной ингредиент, рецепт дается под категорией «Свинина».

Адобо 128:
  свиные отбивные, приправленные адобо 94
Аншо де Порк а ля Перигурдин 117
Ариста алла Фиорентина 101
Аррос кон Каруе де Сердо 137
Арроста ди Майале:
  ал Латте 106
  алл'Альо 99
Арросто ди Майале алл'Ува 144
Баб и Мерах 133
Базилик, колбаса с бобами и базиликом 89
Баклажаны:
  баклажаны, тушенные со свининой 127
  обжаренная свинина с баклажанами и помидорами 101
  свинина, тушенная с баклажанами 127
Бекон:
  бекон с сушеными яблоками и картофелем 129
  блины со свининой или беконом 157
  дублинская неженка 150
  завтрак латышского фермера 156
  клангер 154
  колнская булка 155
  остроприправленная свинина с беконом 122
  острые свинина и бекон 140
  пирог из бекона и картофеля 157
  пирог 156
  свинина и бекон, отваренные по-шампаньски 115
  см. также Окорок; Ветчина
Берлинер Айсбайн 125
Бигос Польски 137
Блины со свининой или беконом 157
Бобы, колбаса с бобами и базиликом 89
Бричолине и Майале аль Вино Бьянко 124
Брюшная часть свиной грудинки:
  начиненная в холодном виде 118
  начинка с орманией 108
  пудинг Восточного райдинга 155
  с начинкой 146
Бэкеофе 134
Вареная свинина, начиненная смесью трав 152
Варкенсролладе мет Аппель 142
Варкенсхас йес мет Кассаус 103
Ветчина в пикантном соусе 161
Ветчина:
  в холодном муссе 158
  в шабли 162
  клецки по-гольштейнски 157
  обжаренная в рулетах с черемшой 159
  отваренная в красном вине 117
  отваренная по-йоркски или д'Арлеф 116
  отваренная по-шампаньски 115
  отваренная с сеном 116
  по-йоркски в манере 143
  под пикантным соусом 161
  под соусом из сливок 161
  рулеты отдельные 160
  рулеты с горчично-сметанным соусом 160
  с блинами 160
  с котлетами и пикулями 122
  со спаржей 158
  суфле в форме 158
  тушеная с соусом из сливок 141
  см. также Бекон; Окорок
Вино:
  ветчина, отваренная в красном вине 117
  колбаса в белом вине 90
  колбаса, тушенная в вине 121
  корейка, жаренная с вином и травами 106
  свиная котлета и неочищенный рис, запеченные в вине 123
  свинина в красном вине 133
  свинина, жаренная с вином и душицей по-критски 103
  свинина, поджаренная с вином в горчичном соусе 144
  свиные колбаски в соусе из белого вина 121
  свиные котлеты в белом вине 124
  см. также Отдельные вина
Вырезка, *см.* Филе свиное
Вьетнамская мясная булочка 119
Гедэмпфтес Швайненфляйш мит Ваисскраут 115
Гекрейд Гехакт ейт де Овен 147
Гемпширские потроха 151
Гефюллте Швайнсбруст 146
(Кальт) 118
Гивечу 139
Гирино:
  Ме Селиноризес 131
  Риганато 103
Глазирование:
  лимоном 105
  румяным цветом 118
Гольштайнер Шинкелыклессе 157
Гороховый пудинг 120
Горчичный соус:
  свинина с вином и горчичным соусом 144
  свинина с горчичным соусом 97
  свиные котлеты и яблоки с горчичным соусом 95
Гуляш из свинины 139
Доб де Порк о Беланжэр 127
Дублинская неженка 150
Душица, жареная свинина с душицей и вином по-критски 103
Жамбон:
  а ля Крэм де Солье 161
  Брэзе 143
  жанр «Йорк о д'Арлеф» 116
  Ле Брэзе Сос а ля Крэм 141
  о Фуэн 116
  о Шабли 162
  Шо 117
Жареная свинина с овощами 140
Жареная свинина, ароматизированная лаймовым соком и соевым соусом 97
Жареная свинина:
  барбекю с ребрами 112
  барбекю 113
  вырезка под сырным соусом 103
  жаренная с чесноком 99
  запеченная в репе 102
  ложный гусь 109
  маринованная 105
  молочный поросенок, начиненный по-бразильски 110
  начиненная лопатка 108
  начиненный молочный поросенок 110
  ножки 109
  окорок, приготовленный как дикий кабан 103
  окорок, приготовленный как дичь 104
  панировка свинины луком 107
  по-монсаусски 99
  по-старопольски 100
  по-флорентийски 101
  под маринадом из фенхеля 100
  с баклажанами и помидорами 101
  с глазировкой из лимона 105
  с душицей и вином по-критски 103
  с картофелем и луком 102
  с колбасками на углях 121
  с начинкой из орманий 108
  с фисташками и яблоками в Рыжей Бэтти 107
  с фруктовой начинкой 108
  с хересом 100
  с шалфеем 101
ЖАРЕНИЕ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ 99—113
ЖАРЕНИЕ НА СКОВОРОДЕ 89—98
Жаркое: свинина с соусом из чернослива 144
Желе из холодной свинины 117
Запеканка из сладкого картофеля и свиных котлет 123
Запеканка:
  из жирной свинины 135
  из свинины 136
  из свиных котлет и риса с вином 123
  из свиных котлет со сладким картофелем 123
  по-бриансцки 114
  по-польски 138
Запеченная мясная смесь 134
Зразы Вепшове з Рызем 162
Зразы из свинины с рисом 162
ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС 86—88
Йогурт как подлива 149
Йоркская ветчина, тушенная в мадере 143
Капуста:
  блюдо из свинины с капустой 114
  капуста по-трансильвански 126
  капустные листья, начиненные свининой 164
  копченая колбаса в капустных листьях 163
  свинина с обжаренной капустой 143
  свинина, отваренная с белокочанной капустой 115
Карре:
  де Порк а ля Буланжэр 102
  де Порк Провансаль 106
  э Филе дэ Порк Фрэ 140
Картофель:
  бекон с сушеными яблоками и картофелем 129
  жареная свинина с картофелем и луком 102
  пирог из бекона и картофеля 157
Каццоэула 114, 136

Каштаны:
колбаски и каштаны 90
свинина тушенная в каштанах 128
тушеные свинина и каштаны 131
Квашеная капуста:
корейка, отваренная в рассоле 118
по-аммершвирски 126
по-эльзасски 125
со свининой слоями 126
соленые свиные ножки с квашеной капустой 125
Кебап по-шопски 149
Клецки из ветчины по-гольштейнски 157
КОМБИНИРОВАННЫЕ БЛЮДА 159—165
Коан Фэр ле Пети сале де Кошон 85
Колбаски со сладким перцем 90
Коотолеттине ди Майале алла Каччатора 92
Кордо Асадо 106
Корейка с ребрами:
барбекю 112
запеченная, как в Бриансе 114
обжаренная с капустой 143
Кориандр, свинина, тушенная с кориандром, тмином и лимоном 133
Костелетас дэ Порко а Алентехана 96
Костолетте ди Майале алль Наполетана 124
Кот де Порк:
О Помз а ля Мутард 95
Пийвэржюс 124
Котегино Фашато 120
Котлеты из свиного фарша:
а ля Мирпуа 123
в белом вине 124
в кармашках в стиле Бюлер 150
жаренные во фритюре 95
по-алентежски с пастой из зеленого перца 96
по-деревенски 92
Котлеты Схабове панироване 96
Котлеты свиные:
запеченные со сладким картофелем 123
и рис запеченные в вине 123
и яблоки в горчичном соусе 95
и яблоки тушеные 130
минутные 92
печенные с ароматическими травами 111
пиллевержюс 124
по-неаполитански 124
приправленные адобо 94
с ветчиной и пикулями 122
с колбасками 125
с мятой 95
с начинкой 122
с соусом из каперсов 94
с хлебом 96
тушеные и обжаренные в гриле 149
Котолетте алла Минута 92
ди Майале алла Монцезе 125
Кошон де Лэ:
ан Бланшэтт 132
Фарси, Роти о Фур 110
Кренфляйш 131
Крэп Рондинери 160
Кушисаши-Набе 148
Ле Жюдрю 113
Лейтау Решееду 110
Леттишер Курсемес «Строганофф» 93
Леттишес Бауэрнфрюштюк 156
Лимон:
свинина с сельдереем и яйцами под лимонным соусом 131
свинина, глазурованная лимоном 105
свинина, тушенная с лимоном, кориандром и тмином 133
«Ломбелло» Арросто 111
Ломбо де Порко:
а Мода де Монсау 99
ком Амейжоаш а Алентежана 91
Ломо:
де Сердо Альмендрадо 146
Негро 93
Лонж де Порк Нисуаз о Гратен де Навэ 102
Лук:
для панировки свиной корейки 107
жареная свинина с картофелем и луком 102
свинина с рисом, луком и помидорами 136
Луканика 88
Маринад:
адобо 94
для барбекю с ребрами 112
для жареной свинины 105
для лопатки, тушенной с начинкой 145
для обжаренных свиных ножек 102
для окорока, приготовленного как дикий кабан 103
для свинины по-румынски 104
для свинины, приготовленной в молоке 106
Мешана скара по-преславски 149
Миндаль, свиное филе с миндалем 146
Моллюски, свинина с моллюсками 91
Молочный поросенок:
зажаренный с начинкой по-бразильски 110
зажаренный с начинкой 110
под бланкетом 132
с начинкой из гречневой каши 84
с начинкой из изюма 84
Мусс из холодной ветчины 158
Мусс Фруад де Жамбон 158
Мясная булка:
вьетнамская 119
запеченная в духовке 147
Настоящая буженина в сенной трухе с пивом 116
Начинка из колбасного фарша и шпината 85
Начинка из шпината и колбасного фарша 85
Начинка:
ароматные травы 145
ветчина, сыр и шалфей 147
гречневая каша 84
грибы, лук и чабрец 122
изюм 84
колбасный фарш 150
колбасный фарш, шалфей и имбирь 109
копченая колбаса, ветчина, яйца и оливки 110
петрушка, чеснок, лук и чабрец 152
сухая 109
травы и ром 108
фруктовая 108
хлеб, петрушка, душица и изюм 146
хлеб, печень и бекон 108
хлеб, печень и кусочки шейки 118
шалфей и лук 110
шпинат и колбасный фарш 85
НАЧИНКИ И МАРИНАДЫ 84—85
Неочищенный рис, свиная котлета и вино в запеканке 123
Ножки: отваренные с капустой 115
жареные 109
ложный гусь 109
Нуазетт де Порк о Прюно 91
Овощи:
паровая свинина с китайскими консервированными овощами 119
со свиной ножкой 118
тушенные со свининой 139
Окорок, запеченный в тесте 162
см. также Ветчина
Окорок:
ароматизированный чесноком 107
барбекю 113
на шпажках по-калабрийски 148
отбитый с вином и горчичным соусом 144
поджаренный с душицей и вином по-критски 103
поджаренный с чесноком 99
приготовленный как дикий кабан 103
приготовленный как дичь 104
с чесноком 119
сваренный с сеном в пиве 116
тушенный в пиве 132
тушенный с соусом из чернослива 144
тушеный 134
Орэй де Порк о Дьябль 164
Основной бульон 167
Палетт де порк «Повр Фам» 143
Паприка, фенхель и колбаски 87
Паста из зеленого перца, котлеты по-алентежски с пастой из зеленого перца 96
Пате де Пак а ля Берришон 153
Перна де Порк а Мода ду Норти 107
Пети Жамбон Фрэ а ля Брош 102
Печеный шиш кебаб 149
Пиво:
свинина, отваренная с сеном в пиве 116
свинина, тушенная в пиве 132
Пирог:
бекон и картофель 157
деревенский из свинины 154
из черемши и колбасок 154
клангер 154
пасхальный 153
свинина с яблоками 151
французский со свининой и луком 152
чеширский из свинины 152
чеширский свиной 153
ПИРОГИ, ПУДИНГИ И СУФЛЕ 151—159
Плокфинкен 135
Полпетт 150
Помидоры:
с ананасовым гарниром 95
с баклажанами и куском свинины 101
со свининой, луком, рисом 136
Поте:
Колмарьенн у Сюри Рюэв 130
о Шу 114
Шампнуаз 115
Прагер Шинкен 162
Пряный навар 167
Пудинг восточного райдинга 155
Пунти у Пунтари 156
Пуэрко Орнеадо 99
Пье де Кошон а ля Стэ-Менегу 165
Ракоттакапоста а Орманшаг 126
Рассол 166
Рафутэй 120

Рейстшнитцельс, Гератинэрде 163
Репа:
блюдо из свинины и мелкой репы 129
вареное блюдо из соленой свинины и репы 130
свиная корейка, панированная репой 102
свинина с молодой репой 130
свинина с репой 129
РЕЦЕПТЫ ОТВАРИВАНИЯ 113—120
Рис:
зразы 162
со свининой 137
со свининой, луком и помидорами 136
шницель о Гратен 163
Роено нель Буко 156
Рожоиш Коминьу 133
Роти:
де Кошон 141
де Порк а ля Сож 101
Рулет из ветчины под горчично-сметанным соусом 160
Сальсичча ин Сальса Бьянка 121
Сармале ку Варза Дульче 164
Свиная корейка с фисташками и яблоками в «Браун Бетти» 106
Свиная корейка:
барбекю 113
в большом сальнике 147
варенная в капустном рассоле 118
жареная 93
жареная, по-монсау 99
жареная, по-пуэрториканси 106
жареная, по-старопольски 100
жареная, с баклажанами и помидорами 101
жареная, с вином и травами 106
жареная, с картофелем и луком 102
жареная, с корочкой из репы 102
жареная, с фруктовой начинкой 108
жаренная в молоке 106
жаренная по-флорентийски 101
жаренная с овощами 140
жаренная с шалфеем 101
жаренная, маринованная в фенхеле 100
кучерское блюдо 152
маринованная 105
на шпажках по-калабрийски 148
начиненная смесями трав 152
начиненная трюфелями 117
по-французски с луковым пирогом 152
под красным соусом 133
под луковой шубой 107
под румынским маринадом 104
поджаренная с чесноком 99
рулет без костей с яблоками 142
с моллюсками 91
с репой 130
с фисташками в яблочной Румяной Бэтти 106
с хересом 100
тушенная с каштанами 128
тушенная с медом 134
тушеная 140
тушеная, обжаренная 141
тушенная в виноградном соке 144
холодная в желе 117
чеширский свиной пирог 152
Свиная лопатка, «Несчастная женщина» 143
см. также Свиная шейка
Свиная лопатка:
запеченная с мясной смесью 134
под красным соусом 142
с начинкой 108
тушеная, с начинкой 145
Свиная ножка:
отваренная с капустой 114
отваренная с репой 130
поджаренная 102
соленая с квашеной капустой 125
Свиная шейка:
запеченная в духовке острая мясная булка 147
запеченная мясная смесь 134
и зразы с рисом 162
и отварные мелкие репы 129
и тушеные овощи 139
маринованная для жарения 105
под красным соусом 133
под соусом из хрена 131
соленая свинина и соленая репа 130
см. также Котлеты; Свинина; Корейка; Колбасы
Свинина и чернослив 127
Свинина под острым соусом 98
Свинина под хреном и сливками 131
Свинина с овощами 118
Свинина, тушенная в виноградном соке 144
Свинина, зажаренная с шалфеем 101
Свинина, поджаренная с молоком 106
Свинина, порезанная кубиками, с огурцами 97
Свинина, тушенная с медом 134
Свинина:
адобо 128
вьетнамская мясная булочка 119
гемпширские потроха 151
гуляш 139
дольками с начинкой 150
жареная, с лаймовым соком и соевым соусом 97
жареный мясной фарш 148
запеканка из жирного поросенка 135
запеканка 136
и яблоки, пирог 151
или бекон, блины 157
итальянская тушенка 132
на пару с китайскими консервированными овощами 119
на шпажках по-сицилийски 90
на шпажках 148
начиненная черемшой 91
начинка для капустных листьев 133
отварная 120
пасхальный свиной пирог 153
печеный шиш кебаб 149
польские бигосы 137
приправленная 140
с капустой по-трансильвански 126
с квашеной капустой 126
с репой 129
с рисом 137
с рисом, луком и помидорами 136
с черносливом 127
сельдереем, яйцами и лимонным соусом 131
тушенная с баклажанами 127
тушенная в смесе 149
тушенная с каштанами 128, 131
тушенная с тмином, кориандром и лимоном 133
чеширский свиной пирог 153
см. также Отдельные части свиной туши
Свинина:
Брэзе о Маррон 128
Лимузин 131
Марине 105
Пике 117
Роти о Фенуй 100
Свиное филе:
в большом сальнике 98
в гриле и на шпажках 111
в гриле на шпажках 112
вырезка под соусом из сыра 103
вырезка с начинкой 147
жареная 99
завтрак латышского фермера 156
кусочками под соусом из острого перца 98
латышский порк-строганофф 93
маринованное и поджаренное 105
мелкими кусочками 93
обжаренные кусочки под острым соусом 98
порезанное кубиками с огурцами 97
с беконом под острым соусом 112
с миндалем 146
с черносливом 145
тефтели с черносливом 91
тушенное в виноградном соке 144
тушеные рулеты 151
Свинско Филе:
Варево в Зелев Сок 118
с Ряпа 129
Свиные колбасы:
английская деревенская 88
бургундские 113
в белом вине 90
в соусе из белого вина 121
Дублинская неженка 150
«Жаба в норке» 155
жареная 87
завтрак латышского фермера 156
запеченные в тесте 156
из фарша 150
итальянская с перцем 90
листья капусты с копченой колбасой 163
оксфордская без оболочки 86
оксфордская 86
отваренная с капустой 115
отварная колбаса в панировке 120
отварная 114
пикантная 86
по-лангедокски 89
поджаренная на углях 121
с бобами и базиликом 89
с каштанами 90
с приправами 111
с трюфелями 88
с фенхелем и паприкой 87
с черемшой и другими приправами 154
с яблоками 89
свиные котлеты с колбасой 125
со специями по-креольски 87
толстая деревенская 86
тушеная смесь, обжаренная на гриле 149
тушенные в вине 121
шорис под креольским соусом 121
Свиные котлеты с ветчиной и пикулями 122
Свиные котлеты с мятой 95
Свиные ножки:

запеченные с жирной свининой 135
запеченные со свининой 136
Стэ-Менегу 165
Свиные ушки:
запеченные с жирной свининой 135
запеченные 136
остро приправленные 164
Сельдерей, свинина с сельдереем, яйцом и лимонным соусом 131
Сено:
окорок, отваренный в сене 116
свинина, варенная с сеном в пиве 116
Сервелас:
Трюффе су ля Сандр 121
Шот а ля Божолэз 121
Сианлихаа на Пиения Навриита 129
Сикульски Гуляш 139
Смесь для сухой засолки 166
Сок лайма со свининой поджаренные и соевый соус 97
Соленая свинина 85
тушенная с бобами 135
Соломильо де Сердо аль Херес 100
Сомюр 166
Сопике Монбардуа 161
Сосисс:
а ля Лангедосьен 89
о Вен Блан 90
о Помм 89
о Трюфф 88
Сосиссон:
а Кюир 86
Шо Льонэз 114
Соус из каперсов, свиные котлеты с соусом из каперсов 94
Соус из острого красного перца, куски свинины с соусом из острого красного перца 98
Соус из сливок, ветчина, тушенная в соусе из сливок 141
ветчина под соусом из сливок 161
Соус из сыра, свиная вырезка под соусом из сыра 103
Соусы:
Велуте 167
горчично-сметанный 160
горчичный 95, 97, 114
для барбекю 85
для маринованного куска свинины 105
из каперсов 94
из острого перца 98
из помидоров, лука и чеснока 163
из сливок 141 161
из сыра 103
из черносливов 144
из яиц и лимона 131
креольский 121
основной белый 165
острый 95 98
очень острый 164
пивной 138
пикантный 161
Роберт 167
с белым вином 121
с потрохами 92
соевый 119
яблочный 166
Спаржа с ветчиной, неожиданный вкус 158
Спедини ди Карне:
алла Калабрезе 148
алла Сичилиана 96
Спеццатино ди Майале 132
СТАНДАРТНЫЕ БЛЮДА 165—167
Суропеки 138
Суфле ди Прошутто кон Пунте ди Аспараджи 158
Суфле:
из ветчины в форме 158
из ветчины и спаржи с неожиданным вкусом 158
Сухая присушка для свиных ножек 109
Сформато ди Прошутто 158
Схаб по Старопольску 100
Тапенад 84
Тапенадо 84
Террин де Порк Фурре д´Эрб Фин 152
Тесто (взбитое):
блины 160
йоркширский пудинг 155
колбаски, запеченные в тесте 156
Тесто для йоркширского пудинга 155
Тесто:
для хрустящей корочки 166
для чеширского пирога со свининой 152
на горячей воде 165
Тмин, свинина, тушенная с тмином, кориандром и лимоном 133
Тонкацу 95
Травы:
корейка, жаренная с вином и травами 106
свинина, начиненная травами 152
свиные котлеты, запеченные с ароматными травами 111
Транш де Порк Виллажуаз 92
Трюфеля:
колбаски с трюфелями 88
свиная корейка, начиненная трюфелями 117
ТУШЕНИЕ 120—151
Турт де Валле 152
Тушенка из мясной смеси 140
Тушеные блюда:
баклажаны со свининой 127
свинина по-итальянски 132
свинина с баклажанами 127
свинина с бобами 135
свинина с каштанами 131
свинина с овощами 139
свинина с соусом из чернослива 144
свинина с яблоками 130
свинина 134
см. также Свинина: отдельные куски свиной туши
Фальшер Аль 94
Фарс оз Эпинар 85
Фарш з Кашы 84
Фарш з Родзынками 84
Фенхель:
и колбаса с паприкой 87
маринованная обжаренная свинина 100
Филе де Порк:
а ля Дьябль 112
а ля Провансаль 101
Фласкпаннкака 157
Флэски и Брункаал 143
Флэскфилет мед Пломмон 145
Хамсхейф мет Вейн эн Мостердсаус 144
Хекарепанна 138
Хрустящая корочка:
рисовый шницель 163
рулет черемши и ветчины 159
Ча-Цай Ченг Чу-Цзоу Пинг 119
Черемша:
завернутый в свинину 91
рулет с ветчиной 150
Чернослив:
свинина и чернослив с овощами 127
свинина тушеная с соусом из чернослива 144
свиное филе с черносливом 145
свиные тефтели с черносливом 91
Чеснок:
жареная свинина с чесноком 99
свинина с чесноком 119
свиной окорок, ароматизированный чесноком 107
Чоу Юк Сунг 148
Чулетас:
де Пуэрко Адобадас 94
де сердо Эмпанадас кон Сальса де Алькапаррас 94
Шабли, ветчина в шабли 162
Шампанское, свинина, отваренная в шампанском 115
Швайнешлегель нах Шварцвильдарт 103
Швайнешнитцель аус дем Баккофен 128
Швайнскеле:
ин Бир Гешморт 132
нах Йэгерарт 104
Швайнслунгенсбратен (Юнгфернбратен) и Нетц 147
Шейка с ребрами:
отваренная с белокочанной капустой 115
тушеная 141
Шертешбодра Хентеш Модра 122
Шикар Корма 134
Шниц унд Картоффельн 129
Шорис 87
Сос а ля Креоль 121
Шукрут:
д´Аммершвир 126
Ханси 125
Эменсе де Порк Фрэ а ля минют 93
Эполь де Порк Фурре 108
Эскалопы из свинины:
латышские порк-строганофф 93
ложный угорь 94
по-охотничьи 92
приготовленные в духовке 128
с горчичным соусом 97
свиная запеканка по-польски 138
свиные котлеты во фритюре 95
шницель с рисом под хрустящей корочкой 163
см. также Котлеты
Яблоки:
бекон с сушеными яблоками и картофелем 129
колбаски с яблоками 89
пирог из яблок и свинины 151
Румяная Бэтти, свиная корейка с фисташками и яблоками 106
свинина тушенная с яблоками 130
свиной рулет без костей с яблоками 142
свиные котлеты и яблоки под горчичным соусом 95
Яйцо, свинина и сельдерей с лимонным соком 131

ОБЩИЙ УКАЗАТЕЛЬ / СЛОВАРЬ

В этот указатель включены многие из кулинарных терминов, использованных в этой книге: определения даны курсивом. Рецепты в Антологии даются списком в Указателе рецептов на стр. 168.

Абрикосы 40—41, 64
Анисовая звездочка: *сушеная, бурого цвета, с ароматом лакрицы специя, по форме напоминающая восьмиугольную звездочку. Продается в китайских продовольственных лавках*
Анисовый ликер 40
Апельсиновый сок 34; севильский 63
Ароматизаторы, в маринаде 13; при засолке 12; в бульоне 14
Ароматизаторы: *все продукты — овощи, травы и специи — добавляющие аромат и вкус блюду в процессе приготовления* 12, 13, 51, 52—53, 59, 65; в бульоне 14
Ароматические травы 14, 27, 53, 55, 65
Асем (или **Асам**): *паста или желе, приготовленные из плодов тамариндового дерева и используемые как вкусовые добавки*
Бамбук, побеги: *цвета слоновой кости, конической формы побеги тропического бамбука; продаются в виде консервов в магазинах, торгующих восточными продуктами*
Барбекю, приготовление 31; в духовке 34—35; соус 34—35
Бекон 6, 8, 9, 21—23
Белый соус, для клецек 82; для гратена 74—75; в муссе 80
Блины 77
Бобовые с соленой свининой 52
Бобы 50, 52
Большой сальник 18, 19
Бордо 33
Бренди 24
Бульон с овощами 14
Бульон 8, 14, 59, 62—63, 65, с желатином 56; желе для футуровки формочки 81; из соленой свинины 49, для соусов 15
Ветчина 8; очистка от костей 11; тушение в мадере 15, 60; клецки 82; мусс 69, 80—81; отваренная с сеном 54—55; снятие кожи 55, 61; начисленный рулет 74—75; пудинг-суфле 78—79; в начинке 64
Вино 12, 24, 41, 54, 56, 59, 62, 63, 73; в пряном наваре 55; в оболочке из зеленого перца 13; в маринаде 13, 40, 65; с кислой капустой 71
Водяной кресс, как гарнир 34, 46, 76
Водяные каштаны: *луковицы размером с грецкий орех с твердой коричневой кожурой и жесткой белой сердцевиной. Продаются свежие и консервированные — целиковые и порезанные на части — в китайских лавках*
Время замачивания 12
Выкладывание из формочки, мусса 81
Высушивание, предотвращение 31, 32
Гамбургская петрушка: *разновидность петрушки со съедобным, как у пастернака, корнем*
Гвоздика 12, 13, 14, 35, 51, 52
Глазурование, поливанием 38; ветчины 60; лука 67; тестом 73; мяса с ребрами 34
Голова 8
Горчица, в соусе для барбекю 34—35; для намазывания на свиные ушки 76; в соусе Роберт 15; в тапенаде 28
Гратен: *французский термин для хрустящей корочки. Обычно из сыра или сухарей (хотя в некоторых гратенах они отсутствуют). Создается путем покрытия ингредиентами гратена мяса и запеканием в горячей духовке или на гриле с получением хрустящей корочки. Слово «гратен» используется для названия процесса и для названия готового блюда* 69
Гречиха: *разновидность зерновых, широко используемая в русской кухне*
Грибы 66, 74; шляпки 32, 59; Дюксель 16, 17; в начинке, 64; *см.* Китайские сушеные грибы
Грудинка и ножка 8
Грудинка рядом с ножкой 8, 62, 65—67
Грудинка с ребрами 9, 11; вырезание ребер 34—35; запекание в духовке 34—35
Грудинка 9; с овощами 50—51; соленая, рулетом 69; засаливание 12; с кислой капустой 70; в колбасах 18
Грюйенский сыр 75
Гуляш 65
Деглазирование: *процесс, когда наливают жидкость — вино, бульон, воду или сливки — в кастрюлю или сковороду, где жарилось мясо или овощи, для того чтобы растворить оставшиеся на дне осадки* 24—25, 26—27, 66
Душица (оригано) 32, 39
Дюксель 16—17, 64
Жарение во фритюре 21, 28—29
Жарение на открытом огне 8, 9, 31, 36—43; грудинки 34—35; молочного поросенка 44—47; с термометром 31; время и температура 36
Жарение на сковороде 22—23
Жарение 9, 18, 21—23; *см.* Жарение во фритюре; Жарение на сковороде
Желатин, добавленный в бульон 56; полученный в бульоне 14, 50
Желе из красной смородины 26
Желе из мадеры: *сгущенный мясной бульон, заправленный мадерой и охлажденный*
Желе, для покрытия мяса 56—57
Желеобразные грибы: *твердые и черного цвета, в сушеном виде эти грибы становятся желеобразными после отмачивания. Продаются в лавках китайских продуктов*
Жир, для жарения во фритюре 28
Жюльен: *французский термин для овощей и других продуктов, порезанных тонкими полосками*
Завязывание, филе 41
Загустение, для соусов на основе сковородных соков 26—27
Запечатывание, чтобы не вышли соки 31
Зеленый бекон: *некопченый бекон*
Зеленый горошек, лущеный 52—53
Зеленый перец, *см.* Сладкий перец
Зубочистки для зашивания начинки 64
Имбирь 13; корень в маринаде 35
Йоркская ветчина 54—55
Кабачки 74, 78
Каперсы 28
Капуста 51, 65
Карамелизация: *нагревание сахара до его потемнения и образования из него сиропа. А также выпаривание соков мяса и овощей для получения румяного «карамелизованного» осадка на дне сковороды* 24, 65
Картофель, как гарнир 33, 43, 51, 55, 71
Каштаны 59, 65—67
Квашеная капуста 69—71
Кипячение на медленном огне 49
Китайские сушеные грибы (сушеные чернушки): *крупные, со стойким вкусом и ароматом грибы*
Клецки 69, 82
Ключица 8
Кожа 8, 9, 31; удаление 38, 55, 61, 62; надрезание 36, 44; обертывание 51
Колбаски в тесте 77; в форме спирали 26—27; в пряном наваре 55; жареные 21—23; на гриле 32; отваренные 18, 50—51; с квашеной капустой 70
Колбасный фарш, для пирожков 22—23; начинка со шпинатом 17, 31, 42
Коньяк 28, 56, 67
Копчение 69
Корейка 9
Корица 35
Корнишоны 15
Корона на ребрах 31, 42—43
Котлеты 8, 9, 32; филейная часть 9; двойные 64; с вином 24—25
Кратковременное отваривание: *применяется для смягчения продукта или укорочения времени его дальнейшей обработки* 50, 52
Крепинэтты 18, 32—33
Кубики хлеба в клецках 82; как гарнир 67; на шпажках с мясом 33
Кунжутное масло: *масло, приготовленное из жареных семян кунжута и используемое как вкусовая добавка*
Лавровый лист 12, 13, 65
Лаос (галанда корневая): *похожа по внешнему виду и вкусу на корень имбиря, но в Европе доступен только в виде сухого порошка*
Лапша из бобов («целлофановая» лапша): *тонкая, полупрозрачная лапша из толченых бобов; продается в магазинах восточных продуктов в сухом виде в форме округлых мотков*
Лимон, как гарнир 33; сок в соусе 17, 28, 63
Лимонная трава: *ароматная тропическая трава, которую иногда можно встретить в магазинах Европы в сушеном виде (серех). В качестве замены можно использовать корки лимона*
Лопаточная кость 8; удаление 11
Мадера 15; для тушения 60—61; *см.* Желе из мадеры
Маринад: *смесь с приправами — обычно жидкость, в которой мясо маринуется перед готовкой или которой оно заливается во время приготовления. В смесь обычно входят растительное масло и травы, а также кислотные ингредиенты: уксус, вино или лимонный сок* 12, 40, 62—63, 65; с зеленым перцем 13; с красным вином 13; для шейки с ребрами 35
Мариновать: *погружение сырого продукта в маринад на некоторое время перед дальнейшей кулинарной обработкой с целью придать дополнительный вкус и аромат, а в случае с мясом сделать его нежнее* 12, 13, 62—63, 65; длительность 12
Масличные бобы 50
Мед 34
Миндаль, обваренный: миндаль, очищенный путем обваривания (*см. выше*)
Мирин: *сладкое рисовое вино, используемое в кулинарии*
Молоко 59, 82
Молочный поросенок 8, 44, 47
Морковь 14, 51, 52, 53, 65
Морская соль, крупная 12, 13
Мука, в клецках 82; в начинке с шалфеем и луком 16
Мускатный «цвет» 13
Мускатный орех 17, 72
Мутовка, проволочная 80; для сбивания яичных белков 78
Мясные соки 21, 24—25; для соуса 26—27
Мясо, и яблоки под корочкой из теста 73; и яйца в булке 72—73; для начинки 17
Мясорубка 16, 18, 80
Наружный слой 21, 28—29, 57, из зеленого перца 13; кисло-сладкий 34—35
Начинки 16—17, 62; из сушеных фруктов 41; свежих трав 40; зашивание начинок 63; для молочного поросенка 44
Нижняя часть окорока 9, 14
Нога 8; с квашеной капустой 70
Ножка 8, 62, 65—67
Ножки *см.* Свиные ножки

Нуок Мам: *вьетнамский соус из рыбы, который можно купить в специальных магазинах*
Обваривание: *кратковременное погружение продукта в кипящую воду, осуществляется для следующих целей: удалить стойкий аромат и вкус, например излишнюю соль из бекона; размягчить овощи перед дальнейшей обработкой; облегчить удаление кожуры или скорлупы. Другое название — ошпаривание*
Обертка 31; обертка для филе 40—41 (при помощи дополнительного слоя сала)
Обжаривание 57, 65
Оболочки для колбасы 18—19
Обрезки, в клецках 82; в муссе 80
Окорок 9, 11, 36—37, 56; разрезание на дольки 37, 39; метод дарения по-французски 38—39
Окорок 9, 21—23
Оливки 28
Оливковое масло 25, 28; в маринаде 63
Опаливание 59, 62
Осветленное сливочное масло: *масло из которого вода, соль и твердое молоко удалены особым способом*
Острая паста из бобов: острая паста, приготавливаемая из бобов и острого перца.
Острый перец порошковый: *острая специя, приготовленная из сушеного широкого горького перца в сочетании с несколькими разновидностями сушеного острого перца и другими ароматическими добавками, такими, как тмин, кориандр и душица*
Острый перец: *различные разновидности мелкого, стреловидного острого перца, выращиваемого в тропиках Америки* 34—35
Отваривание 9, 49—55; клецки 82; корейка (филейная часть) 56—57; гороховый пудинг 52—53; сырой окорок 60; колбаски 51
Панировочные сухари в качестве присыпки, 54-55, в начинке 16—17
Пармезанский сыр 75
Передняя нога 8
Перец широкий горький: *широкие, неострые плоды перца при созревании становятся красно-коричневого цвета; в сушеном виде широко используются в мексиканской кухне*
Перец, *см.* Острый перец; Сладкий перец
Перечные зерна, зеленые 75
Петрушка 13, 17, 82; как желе для гарнира 57; *см. также* Гамбургская петрушка
Пиво 54, 65
Пикантный соус 34—35
Пироги 72—73
Пирожки из колбасного фарша 22, 23
Поджаристая корочка 31, 36, 44
Позвоночник, удаление 10, 11
Помидоры для приготовления гратена 74—75; пюре 15, 82; в соусе для колбасок спиралью 27
Порошок из пяти специй: *комбинация пяти толченых специй (семена аниса, фенхель, гвоздика, корица и китайский перец), продающаяся в готовом виде в магазинах восточных продуктов. В качестве замены можно использовать плоды гвоздичного дерева*
Портвейн 60
Поте 7, 49, 50—51
Почки тигровой лилии (золотые иглы): *бледно-золотистые плоды около 5—8 см длиной. Продаются в китайских лавках*
Почки 9, 10
Приготовление колбас 18—19
Приготовление на гриле 9, 18, 31—33; на шпажках 32—33
Прожаренность, тест на 32, 36
Пряный навар: *ароматный бульон, обычно приготавливаемый с овощами и вином* 54—55, 76
Пудинг-суфле 69, 78—79
Пунти 77
Пюре из смеси ветчины и Велуте 81
Рагу 65
Разделка туши, диаграмма на стр. 8—9
Разрезание 10—11, 37, 38, 39, 61, 63; реберной секции 34—35; молочного поросенка 46—47
Рассол 6, 12—13
Растительное масло для фритюра 28
Реберная секция 42—43
Ребра, отделение позвоночника 10
Репа 51
Репчатый лук 13, 15, 35, 65, 70, 82; с гвоздикой 14, 51; глазурованный 67; в начинке 16, 64
Розмарин 32, 38, 40
Ру: *смесь сливочного масла и муки для сгущения соусов* 15
Сакэ: *японская рисовая водка*
Салат-латук 33
Сатурея 39
Сахар 57, 66; для глазирования ветчины 60
Свинина, прошедшая кулинарную обработку 5, 8, 31
Свинина, обработка 8; история 5—6; соление *см.* Соленая свинина
Свиные ножки 8, 14, 44; очистка 76
Свиные ушки 8, 50, 76; очистка 50; соление 12; в бульоне 14
Связывание филе 41; для упаковки начинки 62—63; для соленой брюшной части свинины 70; для молочного поросенка 45—46; йоркширской ветчины 54—55
Сгущение: *вываривание жидкости для концентрации ее вкусовых качеств и в некоторых случаях для получения соуса*
Семиароматный перец: *комбинация семи специй (горький красный перец, японский перечный лист, семена кунжута, горчица, рапс, мак и сушеная кожура мандарина), продающаяся в магазинах восточных продуктов*
Сено с ветчиной 54—55
Сидр 24, 54, 59, 62
Сладкий перец: *разновидность перца с красными или зелеными плодами в форме колоколов, отличается по многим качествам от горьких сортов перца; деглазирование* 24—25; оболочка из сладкого перца 13; на шпажках с мясом 32
Сливки 24, 80
Сливы 65
Смесь измельченных трав: *смесь измельченных трав, в которой постоянным компонентом является петрушка, с добавлением лука-скороды, эстрагона и кервеля*
Смесь специй: *смесь специй и трав классического вида, где в равных пропорциях представлены мускат, мускатный «цвет», корица, кайенский перец, белый перец, гвоздика, толченый лавровый лист, чабрец, душица и сатурея*
Снимание кожи 36, 44
Снятие пены с бульона 14
Соевый соус: *острая, соленая, коричневатая жидкость из соевых бобов, пшеничных дрожжей и соли* 35
Соленая свинина 52—53
Соление 12—13, 39; информация о времени 12
Соте: *обжаривание продукта на растительном масле или на жире без подгорания* 21
Соус Велуте 15; в муссе 80
Соус Роберт 15
Соус Хойсинь: *острый китайский соус, приготавливаемый из соевых бобов, острого перца и чеснока. Продается в лавках восточных продуктов*
Соусы 15, 26, 27; шаркютьэр 15; Роберт 15; на бульоне 15; белый для гратена 80, 82
Спаржа 74
Средняя часть корейки 9
Сыр 28, 75; как начинка 64
Тазовая кость, удаление 11
Тапенад 28—29
Температуры, для жарения 36
Тераси: *индонезийская паста из сушеных креветок. Продается в магазинах восточных продуктов*
Термометр, кухонный 49, 54; для жарения 31
Тесто для румяной корочки, с лярдом 72
Тесто 21, 69; с колбасками 77
Тесто 69, 72—73
Травы 12; сушеные в засолке 39; свежие в начинке 40; в колбасном фарше 19
Трихинеллез 6, 31
Трюфеля 56
Тушение 8, 9, 12, 59—63, 65—67
Увлажнение: *поливание маслом, жиром или другой жидкостью для предотвращения высыхания в процессе нагревания продукта*
Удаление костей 10, 11
Уксус 12, 24, 34, 59; в деглазировании 26; в маринаде 12
Устрицы, сырые, как гарнир 33
Ушки, *см.* Свиные ушки
Фенхель 38, 40
Филе анчоусов 28
Филе корейки 8, 9, 10; очистка от костей 56—57; корона на ребрах 9, 42—43; филейный глазок 9; филейная середина 9; с начинкой 40—41; с трюфелями 49
Филе 9, 10
Филей 9, 10, 33
Филейный конец 9
Фисташки 56
Фрукты, как начинка 64; гарнир к свинине 40; как сладкий сок с отбивными котлетами 24
Херес 35, 60
Цветы лайма 60
Цикорий 74
Чабрец (тимьян) 13, 39, 65
Черемша и лук-порей 14, 74—75
Чернослив 40, 64; отваренный на гарнир 26
Чертополох 74, 78
Чеснок 25, 34, 38, 56, 63, в бульоне 14; *см.* Зеленый чеснок
Чечевица 52
Шалот 74—75
Шалфей, листья 32, 38, 40; в начинке с луком 16, 44
Шанхайский острый соус: *густой острый соус, приготавливаемый из острого перца и пасты соевых бобов. Продается в лавках китайских продуктов*
Шаркютьэр, соус 15
Шейка (передняя часть) 8, 52
Шейка 8, 13, 18, 65—67; удаление костей 11; тушение 62—63; удаление кожи 62
Шиффонад (овощное блюдо): *любые зеленые овощи и травы, порезанные тонкими лентами; особенно это относится к щавелю, латуку, шпинату и чертополоху, приготовленным данным способом*
Шпажка (маленький вертел) 33
Шпажки, жарение на шпажках 32—33
Шпиг 56
Шпигование 56
Шпинат 74; в пудинге-суфле 69, 78; начинках 16, 17, 42
Эскалопы 21, 28—29
Яблоки как гарнир 33, 46; соус 37; с квашеной капустой 70—71; в начинках 40, 64
Ягоды гвоздичного дерева: *сушеные ягоды, используемые целиком или в толченом виде, являются плодами дерева семейства миртовых. Называются ягодами гвоздичного дерева благодаря аромату смеси гвоздики, корицы и мускатного ореха* 12, 35
Ягоды можжевельника 12, 13, 63, 70
Яйца и сухари, как покрытие 21, 28—29; как основа начинки 16—17
Яйца, для связывания клецек 82; для связывания начинки 16

АВТОРЫ РЕЦЕПТОВ

Номера страниц, заключенные в скобках, указывают на то, где в Антологии помещены рецепты указанных авторов.

Acton, Eliza, *Modern Cookery*. Published by Longman, Green, Longman, and Roberts, 1865 (*pages 86, 88 and 90*).

Adam, Hans Karl, *Das Kochbuch aus Schwaben*. © Copyright 1976 by Verlagsteam Wolfgang Hölker. Published by Verlag Wolfgang Hölker, Münster. Translated by permission of Verlag Wolfgang Hölker (*pages 128 and 150*).

Allen, Jana and Gin, Margaret, *Offal*. © Jana Allen and Margaret Gin, 1974. © Pitman Publishing 1976. First published in the United States 1974. First published in Great Britain 1976. By permission of 101 Productions, San Francisco (*page 135*).

Anderson, Beth, *Wild Rice for All Seasons Cookbook*. © 1977 Minnehaha Publishing. Published by Minnehaha Publishing, 1977. By permission of Beth Anderson, Minnesota (*page 123*).

Andrade, Margarette de, *Brazilian Cookery*. Copyright in Japan, 1965, by the Charles E. Tuttle Company, Inc. Published by the Charles E. Tuttle Company, Inc., Tokyo. By permission of the Charles E. Tuttle Company, Inc. (*page 110*).

Art of Cookery, Made Plain and Easy, The. By a Lady. The Sixth Edition, 1758 (*pages 107, 152*).

Artocchini, Carmen (Editor), *400 Ricette Della Cucina Piacentina*. Published by Gino Molinari, Piacenza. Translated by permission of Carmen Artocchini and Gino Molinari (*page 92*).

Artusi, Pellegrino, *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*. Copyright © 1970 Giulio Einaudi Editore S.p.A. Published by Giuilo Einaudi Editore 1970 (*page 120*).

Asada, Mineko, *120 Pork Side Dishes*. © Shufunotomo Co. Ltd., 1975. Published by Shufunotomo Co. Ltd., Tokyo. By permission of Shufunotomo Co. Ltd. (*page 95*).

Aureden, Lilo, *Das Schmeckt so Gut*. © 1965 by Lichtenberg Verlag, München. Published by Lichtenberg Verlag, Munich, 1973. Translated by permission of Kindler Verlag GmbH, Munich (*pages 131, 145 and 162*).

Bateman, Michael and Conran, Caroline (Editors), *Best British Meat Dishes (The Sunday Times)*. Copyright © Michael Bateman and Caroline Conran 1977. Published by Cassell & Company Limited, London. By permission of The Sunday Times (*page 104*).

Beard, James A, *The Fireside Cook Book*. Copyright © 1949, 1976 by Simon & Schuster, Inc. and The Artists and Writers Guild, Inc. Published by Simon & Schuster, New York. By permission of Simon & Schuster (*page 122*).

Béguin, Maurice, *La Cuisine en Poitou*. Published by La Librairie Saint-Denis, c.1933 (*page 117*).

Benoit, Félix and Clos Jouve, Henry, *La Cuisine Lyonnaise*. © Solar, 1975. Published by Solar, Paris. Translated by permission of Solar, Paris (*page 121*).

Besson, Joséphine, *La Mère Besson "Ma Cuisine Provençale"*. © Éditions Albin Michel, 1977. Published by Éditions Albin Michel, Paris. Translated by permission of Éditions Albin Michel, Paris (*page 102*).

Bocuse, Paul, *The New Cuisine*. Copyright © Flammarion 1976. English translation, copyright © 1977 by Random House, Inc. Published by Hart-Davis, MacGibbon Ltd./Granada Publishing Ltd., Hertfordshire. By permission of Hart-Davis, MacGibbon Ltd./Granada Publishing Ltd. (*pages 116, 140 and 158*).

Boni, Ada, *Italian Regional Cooking*. Copyright © 1969 s.c. by Arnoldo Mondadori. Published by Arnoldo Mondadori Editore SpA., Milan. Translated by permission of Arnoldo Mondadori Editore SpA. (*pages 111, 124 and 136*).

Borer, Eva Maria, *Tante Heidi's Swiss Kitchen*. English text copyright © 1965 by Nicholas Kaye Ltd. Published by Kaye & Ward Ltd., London. By permission of Kaye & Ward Ltd. (*page 129*).

Bozzi, Ottorina Perna, *Vecchia Brianza in Cucina*. © 1975 by Giunti Martello Editore, Firenze. Published by Giunti Martello Editore, Florence. Translated by permission of Giunti Martello Editore (*pages 92, 114, 125 and 150*).

Breteuil, Jules, *Le Cuisinier Européen*. Published by Garnier Frères Libraires-Éditeurs c.1860 (*page 93*).

Břízová, Joza and Klimentová, Maryna, *Tschechische Küche*. Published by Verlag Práce, Prague and Verlag für die Frau, Leipzig. Translated by permission of Práce (*pages 104, 132*).

Brown, Cora, Rose and Bob, *The South American Cook Book*. First published by Doubleday, Doran & Company Inc., 1939. Republished in 1971 by Dover Publications Inc., New York (*page 93*).

Brown, Helen, *Helen Brown's West Coast Cook Book*. Copyright 1952, by Helen Evans Brown. Published by Little, Brown and Company, Boston. By permission of Little, Brown and Company (*page 85*).

Bugialli, Giuliano, *The Fine Art of Italian Cooking*. Copyright © 1977 by Giuliano Bugialli. Published by Times Books, a Division of Quadrangle/The New York Times Book Co., Inc., New York. Reprinted by permission of Times Books, a Division of Quadrangle/The New York Times Book Co. Inc. (*pages 156, 158*).

Burros, Marian, *Pure and Simple*. Copyright © 1978 by Marian Fox Burros. Published by William Morrow and Company, Inc., New York. By permission of Miss A. M. Buchwald, Washington (*page 113*).

Cabanillas, Berta and Ginorio, Carmen, *Puerto Rican Dishes*. © University of Puerto Rico Press. Published by Editorial Universitaria, Rio Piedras. By permission of Editorial Universitaria (*page 127*).

Carnacina, Luigi, *Great Italian Cooking*. Edited by Michael Sonino. Published in English by Abradale Press Inc., New York and The Hamlyn Publishing Group Limited, London. By permission of Aldo Garzanti Editore and Abradale Press (*pages 124, 158*).

Chantiles, Vilma Liacouras, *The Food of Greece*. Copyright © 1975 by Vilma Liacouras Chantiles. Published by Atheneum, New York. By permission of Vilma Liacouras Chantiles (*pages 88, 103*).

Chiang, Cecilia Sun Yun, *The Mandarin Way*. (As told to Allan Carr). Copyright © 1974 by Cecilia Chiang and Allan Carr. Published by Little, Brown and Co., Boston, in association with The Atlantic Monthly Press. By permission of Cecilia Sun Yun Chiang (*page 119*).

Chu, Grace Zia, *Madame Chu's Chinese Cooking School*. Copyright © 1975 by Grace Zia Chu. Published by Simon & Schuster, a Division of Gulf & Western Corporation, New York. Reprinted by permission of Simon & Schuster, a Division of Gulf & Western Corporation (*pages 130, 142*).

Conran, Terence and Kroll, Maria, *The Vegetable Book*. © Conran Ink 1976. Published by William Collins Sons & Co. Ltd., Glasgow and Crescent, New York (an imprint of Crown Publishers, Inc.). By permission of William Collins Sons & Co. Ltd. (*page 120*).

Corsi, Guglielma, *Un Secolo di Cucina Umbra*. Published by Tipografia Porziuncola, Assisi 1968. Translated by permission of Tipografia Porziuncola (*page 140*).

Cottington, Taylor, D. D., *Menu & Recipe Book*. First published 1926. By permission of The National Magazine Co. Ltd., London. (*page 127*).

Couffignal, Huguette, *La Cuisine Paysanne*. © Solar 1976. Published by Solar, Paris. Translated by permission of Solar (*pages 85, 131*).

Croze, Austin de, *Les Plats Régionaux De France*. Published by Éditions Daniel Morcrette, Luzarches. Translated by permission of Éditions Daniel Morcrette (*page 153*).

Curnonsky, *A l'Infortune du Pot*. Copyright Éditions de la Couronne 1946. Published by Éditions de la Couronne, Paris (*pages 90, 112 and 125*).

Curnonsky, *Recettes des Provinces de France*. Published by Les Productions de Paris, Paris (*page 91*).

Czerny, Z. Kierst, Strasburger and Kapuścińska, *Zdrowo I Smacznie*. Published by PZWL, Warsaw 1965. Translated by permission of Agencja Autorska, Warsaw, for the authors (*page 96*).

Daily Telegraph, The, *Four Hundred Prize Recipes*. © by The Daily Telegraph. Published by The Daily Telegraph, London. By permission of The Daily Telegraph (*pages 108, 153 and 155*).

Dannenbaum, Julie, *Menus for All Occasions*. Copyright © 1974 by Julie Dannenbaum. Published by Saturday Review Press/E. P. Dutton & Co. Inc., New York. By permission of John Schaffner Literary Agent, New York (*page 160*).

David, Elizabeth, *Dried Herbs, Aromatics and Condiments*. Copyright © Elizabeth David 1969. By permission of Elizabeth David (*page 111*).

David, Elizabeth, *French Provincial Cooking*. Copyright © Elizabeth David 1960, 1962, 1967, 1969. Published by Penguin Books Ltd., in association with Michael Joseph. By permission of Elizabeth David (*pages 106, 117*).

David, Elizabeth, *Spices, Salt and Aromatics in the English Kitchen*. Copyright © Elizabeth David, 1970. Published by Penguin Books Ltd., London. By permission of Penguin Books Ltd. (*page 112*).

David-Perez, Enriqueta, *Recipes of the Philippines*. Copyright by Enriqueta David-Perez. By permission of Rodrigo Perez III (*page 128*).

Doi, Masaru, *Japanese One-Pot Cookery*. Published jointly by Ward Lock & Co., Limited and Kodansha International, Ltd., Tokyo. By permission of Kodansha International, Ltd. (*page 148*).

Douglas, Joyce, *Old Pendle Recipes*. © Joyce Douglas 1976. Published by Hendon Publishing Co. Ltd., Nelson. By permission of Hendon Publishing Co. Ltd. (*page 155*).

Dumaine, Alexandre, *Ma Cuisine*. © 1972 by Pensée Moderne, Paris. Published by Éditions de la Pensée Moderne. Translated by permission of Jacques Grancher, Éditeur, Paris (*pages 102, 113, 116 and 141*).

Durand, Charles, *Le Cuisinier Durand*. Privately published by the author, Nimes, 1843 (*page 165*).

Easlea, Kate, *Cooking in Hampshire Past and Present*. Published by Paul Cave Publications Ltd., Southampton. By permission of Paul Cave Publications Ltd. (*page 151*).

Escudier, Jean-Noël, *La Véritable Cuisine Provençale et Niçoise*. Published by U.N.I.D.E, Paris. Translated by permission of U.N.I.D.E (*page 84*).

Famularo, Joe and Imperiale, Louise, *The Festive Famularo Kitchen*. Copyright © 1977 by Joe Famularo and Louise Imperiale. Published in 1977 by Atheneum Publishers, New York. By permission of Atheneum Publishers (*page 87*).

Feng, Doreen Yen Hung, *The Joy of Chinese Cooking*. First published by Faber and Faber Limited, London in 1952. By permission of Faber and Faber Limited (*page 148*).

Foods of the World—The Cooking of Scandinavia. © 1969 by Time Inc. Published by Time-Life Books, Alexandria (*page 138*).

Foods of the World—The Cooking of Spain and Portugal. © 1969 Time Inc. Published by Time-Life Books, Alexandria (*page 133*).

Foods of the World—The Cooking of Vienna's Empire. © 1968 Time Inc. Published by Time-Life Books, Alexandria (*page 122*).

Fortin, Stanley, *The World Book of Pork Dishes*. © 1967 by Stanley Fortin. First published in Great Britain by Pelham Books Ltd., London, 1967. By permission of Pelham Books Ltd. (*page 109*).

Grigson, Jane, *Charcuterie & French Pork Cookery*. © 1967 by Jane Grigson. Published by Michael Joseph Ltd., London. By permission of Michael Joseph Ltd. (*pages 89, 155, 164*).

Grigson, Jane, *English Food*. Copyright © Jane Grigson 1974. First published by Macmillan 1974. Published by Penguin Books 1977. By permission of Macmillan, London and Basingstoke (*page 147*).

Guillot, André, *La Grande Cuisine Bourgeoise*. © 1976, Flammarion, Paris. Published by Flammarion et Cie. Translated by permission of Flammarion et Cie (*page 162*).

Guinaudeau-Franc, Zette, *Les Secrets des Fermes en Périgord Noir*. Translated by permission of Madame Guinaudeau-Franc (*page 141*).

Harpers & Queen Magazine, September, 1974. By permission of Ariane Castaing (*page 160*).

Hawliczkowa, Helena, *Kuchnia Polska*. (Editor: Maria Librowska). Published by Panstowe Wydawnictwo Ekono-

miczne, Warsaw, 1976. Translated by permission of Panstowe Wydawnictwo Ekonomiczne, for the author (*page 137*).

Hellermann, Dorothy v, *Das Kochbuch aus Hamburg.* © Copyright 1975 by Verlagsteam Wolfgang Hölker. Published by Verlagsteam Wolfgang Hölker, Münster. Translated by permission of Verlagsteam Wolfgang Hölker (*page 146*).

Hess, Olga and Hess, Adolf Fr., *Wiener Küche*, 30th Edition 1952. Copyright © by Franz Deuticke, Vienna, 1952. Published by Franz Deuticke, Leipzig and Vienna. Translated by permission of Verlag Franz Deuticke (*pages 118, 147*).

Hippisley Coxe, Antony and Araminta, *The Book of the Sausage.* © Araminta & Antony Hippisley Coxe, 1978. Published by Pan Books Ltd., London. By permission of Pan Books Ltd. (*page 88*).

Howe, Robin, *Cooking from the Commonwealth.* © Robin Howe 1958. First published 1958 by André Deutsch Limited, London. By permission of Curtis Brown Ltd., London, as Agent for the Author (*page 118*).

Howe, Robin, *Greek Cooking.* © Robin Howe 1960. First published 1960 by André Deutsch Limited, London. By permission of André Deutsch Limited (*page 131*).

Jans, Hugh, *Bistro Koken.* © Unieboek BV/C.A.J. van Dishoeck, Bussum, Holland. Translated by permission of Unieboek BV/C.A.J. van Dishoeck (*pages 144, 147*).

Jans, Hugh, *Koken in Een Kasserol.* © 1977 Hugh Jans. Published by A. W. Bruna & Zoon, Utrecht/Antwerpen. Translated by permission of A. W. Bruna & Zoon (*page 142*).

Jans, Hugh, *Vrij Nederland, March 1973.* Published by Vrij Nederland, Amsterdam. Translated by permission of Hugh Jans (*page 103*).

Käkönen, Ulla, *Natural Cooking the Finnish Way.* Copyright © 1974 by Ulla Käkönen. Published by Quadrangle/The New York Times Book Co., New York. By permission of Times Books, a Division of Quadrangle/The New York Times Book Co. (*page 129*).

Kennedy, Diana, *The Cuisines of Mexico.* Copyright © 1972 by Diana Kennedy. Published by Harper & Row, Publishers, Inc., New York. By permission of Harper & Row, Publishers, Inc. (*page 94*).

Kiehnle, Hermine and Hädecke, Maria, *Das Neue Kiehnle-Kochbuch.* © Walter Hädecke Verlag. Published by Walter Hädecke Verlag, Lukas-Mosen-Weg. Translated by permission of Walter Hädecke Verlag (*pages 94, 103*).

Koon, Mrs. Lee Chin, *Mrs. Lee's Cookbook.* (Editor: Mrs. Pamelia Lee Suan Yew). Published by Mrs. Lee's Cookbook, Singapore. By permission of Mrs. Pamelia Lee Suan Yew (*page 97*).

Koranyi, Rose, *Livre de la Bonne Chère.* Published by Edition Hungária, Budapest (*page 126*).

Koscher, Joseph and Associates, *Les Recettes de la Table Alsacienne.* © Les Recettes de la Table Alsacienne, Librairie Istra, 15 rue des Juifs, Strasbourg (France). Published by Société Alsacienne d'Édition et de Diffusion, Strasbourg. Translated by permission of Librairie Istra (*pages 130, 134 and 152*).

Kulinarische Gerichte: zu Gast bei Freunden. Copyright to this translation by Verlag für die Frau DDR Leipzig. Published by Verlag für die Frau, Leipzig and Verlag MIR, Moscow (*pages 93, 156*).

Kürtz, Jutta, *Das Kochbuch aus Schleswig-Holstein.* © Copyright 1976 by Verlagsteam Wolfgang Hölker. Published by Verlagsteam Wolfgang Hölker, Münster. Translated by permission of Verlagsteam Wolfgang Hölker (*pages 135, 157*).

Labarre, Irène and Mercier, Jean, *La Cuisine du Poitu et de la Vendée.* © Solar 1977. Published by Solar, Paris. Translated by permission of Solar (*page 114*).

Lallemand, Roger, *La Vraie Cuisine de la Bourgogne.* Published by Librairie Quartier Latin, La Rochelle. Translated by permission of Librairie Quartier Latin (*page 161*).

Lallemand, Roger, *La Vraie Cuisine de la Champagne.* Published by Librairie Quartier Latin, La Rochelle. Translated by permission of Librairie Quartier Latin (*page 115*).

Laloue, P. E, *Le Guide de la Charcuterie.* Copyright 1950 by P. E. Laloue. Published by Le Guide de la Charcuterie (*pages 110, 117*).

Lasasso, Wilma Reiva, *Regional Italian Cooking.* © By Wilma Reiva Lasasso 1958. Published by Collier Books/a Division of Macmillan Publishing Co., Inc., New York. By permission of Macmillan Publishing Co., Inc. (*pages 96, 148*).

Lo, Lucy, *Chinese Cooking With Lucy Lo.* Copyright © 1979 by Lucy Lo. Published by Horwitz Publications, Hong Kong. By permission of Horwitz Group Books Pty., Ltd., Australia (*page 98*).

MacMiadhacháin, Anna, *Spanish Regional Cookery.* Copyright © Anna MacMiadhacháin, 1976. Published by Penguin Books Ltd., London. By permission of Penguin Books Ltd. (*page 146*).

Marie, Annick, *Le Grand Livre de la Cuisine Bourguignonne.* Translated by permission of Jean-Pierre Delarge, Paris (*page 161*).

Marin, Sanda, *Carte De Bucate.* Published by Editura "Cartea Românească", Bucharest (*pages 139, 164*).

Markuza-Bieniecka, B. and Dekowski, J. P., *Kuchnia Regionalna Wczoraj i dzis.* Translated by permission of Agencja Autorska, Warsaw, for the authors (*page 100*).

Martin, Peter and Joan, *Japanese Cooking.* Copyright © 1970 Peter and Joan Martin. First published 1970 by André Deutsch Limited, London. By permission of André Deutsch (*pages 91, 97*).

Mei, Fu Pei, *Pei Mei's Chinese Cook Book.* Published by T. & S. Industrial Co., Ltd., Taipei. By permission of T. & S. Industrial Co., Ltd. (*pages 98, 140 and 151*).

Meijden, J. M. J. Catenius-van der, *Groot Nieuw Volledig Indisch Kookboek.* Translated by permission of B. V. Uitgeverij W. van Hoeve, Amsterdam (*page 133*).

Menon, *La Cuisinière Bourgeoise, Paris.* 1745 (*pages 85, 132*).

Miller, Gloria Bley, *The Thousand Recipe Chinese Cookbook.* Copyright © 1966 by Gloria Bley Miller. Published by Grosset & Dunlap, New York, 1970. By permission of Gloria Bley Miller (*page 112*).

Miller, Jill Nhu Huong, *Vietnamese Cookery.* Copyright in Japan, 1968, by The Charles E. Tuttle Company, Inc. Published by The Charles E. Tuttle Company Inc., Tokyo. By permission of The Charles E. Tuttle Company, Inc. (*pages 119, 134*).

Molokhovets, Elena, *Podarok Molodÿm Khozyaĭkam.* Published in St. Petersburg, 1892 (*pages 116, 144*).

Montagné, Prosper, *New Larousse Gastronomique.* Originally published under the title *Nouveau Larousse Gastronomique.* © Copyright Librairie Larousse, Paris 19, 1960. © Copyright English text The Hamlyn Publishing Group Limited 1977. Published by The Hamlyn Publishing Group Limited, London. By permission of The Hamlyn Publishing Group Limited (*pages 89, 124*).

Montagné, Prosper and Gottschalk, Dr. A., *Mon Menu—Guide d'Hygiène Alimentaire.* Published by Société d'Applications Scientifiques, Paris (*pages 101, 102*).

Ochorowicz-Monatowa, Marja, *Polish Cookery.* (Translated and adapted by Jean Karsavina) © 1958 by Crown Publishers, Inc. Published by Crown Publishers, Inc. New York, 1958. By permission of Crown Publishers, Inc. (*pages 84, 162*).

Olney, Richard, *Simple French Food.* Copyright © 1974 by Richard Olney. Published by Atheneum Publishers Inc., New York, 1974. By permission of Penguin Books Ltd., London (*pages 95, 100 and 159*).

Ortiz, Elisabeth Lambert, *Caribbean Cooking.* Copyright © Elisabeth Lambert Ortiz, 1973, 1975. Published by Penguin Books Ltd., London. By permission of Penguin Books Ltd. (*pages 108, 127 and 137*).

Pareren, Mrs. Lily van, *Prisma Vlees Boek 2 Kalfs-en varkensvlees.* © 1977 by Het Spectrum. Published by Uitgeverij Het Spectrum, Utrecht/Antwerp. Translated by permission of Uitgeverij Het Spectrum (*page 163*).

Pascoe, Ann, *Cornish Recipes, Old and New.* Copyright © by Tor Mark Press. Published by Tor Mark Press, Truro. By permission of Tor Mark Press (*page 157*).

Peck, Paula, *Paula Peck's Art of Good Cooking.* Copyright © 1961, 1966 by Paula Peck. Published by Simon & Schuster, a Division of Gulf & Western Corporation, New York. By permission of John Schaffner, Literary Agent, New York (*page 154*).

Pellaprat, Henri-Paul, *Le Nouveau Guide Culinaire.* Copyright © 1969 by René Kramer, Publisher, Castagnola/Lugano. Published by René Kramer. Translated by permission of René Kramer, Publisher (*page 143*).

Pépin, Jacques, *A French Chef Cooks at Home.* Copyright © 1975 by Jacques Pépin. Published by Simon & Schuster, a Division of Gulf & Western Corporation, New York. By permission of Simon & Schuster, a Division of Gulf & Western Corporation (*pages 86, 128*).

Petits Propos Culinaires, No. 2, August 1979, © 1979, Prospect Books. Published by Prospect Books, London and Washington D.C. By permission of the publisher (*page 145*).

Petrov, Dr. L., Djelepov, Dr. N., Iordanov, Dr. E. and Uzunova, S., *Bulgarska Nazionalna Kuchniya.* © Dr. L. Petrov, Dr. N. Djelepov, Dr. E. Iordanov and S. Uzunova, c/o Jusautor, Sofia, 1978. Published by Zemisdat, Sofia, 1978. Translated by permission of Jusautor Copyright Agency, Sofia (*pages 118, 129 and 149*).

Philippon, Henri, *Cuisine de Provence.* © Éditions Albin Michel, 1977. Published by Éditions Albin Michel, Paris. Translated by permission of Éditions Albin Michel (*page 101*).

Picayune Creole Cook Book, The. Published by Dover Publications Inc., New York, 1971. By permission of Dover Publications Inc. (*pages 87, 121*).

Platt, June, *New England Cook Book.* © 1971 by June Platt. Published by Atheneum Publishers, New York. By permission of Atheneum Publishers (*page 123*).

Point, Fernand, *Ma Gastronomie.* Translated and adapted by Frank Kulla and Patricia Shannon Kulla. English language edition © 1974, Lyceum Books, Inc., Wilton, Ct., U.S.A. Published by Lyceum Books, Inc. By permission of Lyceum Books, Inc. (*pages 114, 126*).

Poulson, Joan, *Old Lancashire Recipes.* © Joan Poulson 1973. Published by Hendon Publishing Co., Ltd., Nelson. By permission of Hendon Publishing Co., Ltd. (*page 154*).

Poulson, Joan, *Old Thames Valley Recipes.* © Joan Poulson 1977. Published by Hendon Publishing Co., Ltd., Nelson. By permission of Hendon Publishing Co., Ltd. (*page 86*).

Re Dei Cuochi, Il, Published by Adriano Salani, Editore, Florence, 1891 (*page 101*).

Read, Miss, *Miss Read's Country Cooking.* © 1969 by Miss Read. Published by Michael Joseph Ltd., London. By permission of Michael Joseph Ltd. (*page 154*).

Reige, Odette, *Les Terrines de Viandes, de Coquillages, de Poissons et de Légumes.* © Alain Bouret, Les Loges, Paris 1979. Published by Les Loges, Paris. Translated by permission of Les Loges (*page 152*).

Rice, Bill, *Far Flung Food.* © Copyright 1974 Paul Rice-Chapman. Published by Siam Communications Ltd., Bangkok. By permission of Siam Communications Ltd. (*page 136*).

Robaglia, Suzanne, *Margaridou.* Published by Éditions CRÉER, St. Germain-Lembron, 1977. Translated by permission of Éditions CRÉER (*page 156*).

Rossi, Emmanuele (Compiler), *La Vera Cuciniera Genovese Facil ed Economica.* Published by Casa Editrice Bietti, Milan, 1928 (*page 121*).

Rundell, Mrs., *Modern Domestic Cookery.* Published by Milner and Company, Limited, London (*page 123*).

Saint-Ange, Madame E, *La Bonne Cuisine de Madame E. Saint-Ange.* Copyright 1929 by Augé, Gillon, Hollier-Larousse, Moreau et Cie. (Librairie Larousse), Paris. Published by Librairie Larousse, Paris. Translated by permission of Éditions Chaix, Grenoble (*pages 92, 105*).

Sarvis, Shirley, *Woman's Day Home Cooking Around The World.* © Copyright 1978 by Fawcett Publications, Inc. Published by Simon & Schuster, a Division of Gulf & Western Corporation, New York. By permission of C.B.S. Publications, Inc., New York (*page 89*).

Sección Femenina de F.E.T. y de las J.O.N.S., *Manual De Cocina.* Published by Sección Femenina de F.E.T. y de las J.O.N.S., Madrid, 1965. (*pages 94, 106*).

Sheridan, Monica, *My Irish Cook Book.* Copyright © 1965 Monica Sheridan. Published by Frederick Muller Limited, London. By permission of Frederick Muller Limited (*pages 130, 150*).

Sho, Michiko, *Joy Cooking—Pork Side Dishes.* © Shufunotomo Co., Ltd., 1978. Published by Shufunotomo Co. Ltd., Tokyo. By permission of Shufunotomo Co., Ltd. (*page 120*).

Singh, Dharamjit, *Indian Cookery.* Copyright © Dharamjit Singh, 1970. Published by Penguin Books Ltd., London. By permission of Penguin Books Ltd. (*page 134*).

Snaglewska, B. and Zahorska. I., *Potrawy Staropolskie I Regionalne.* Published by ZWCZSR, Warsaw, 1976. Translated by permission of Agencja Autorska, Warsaw, for the authors (*page 138*).

Spizzotin, Pier Antonio, (Editor), *I Quaderni del Cucchiaio*

d'Argento—Gli Arrosti. © Editoriale Domus SpA., Milano, 1979. Published by Editoriale Domus SpA. Translated by permission of Editoriale Domus SpA. (*pages 99, 106 and 144*).
Spanko, Vojtech, *Slovenská Kuchárka.* Published by OBZOR, Bratislava, 1968. Translated by permission of LITA, Bratislava (*page 139*).
Stockli, Albert, *Splendid Fare.* Copyright © 1970 by Albert Stockli, Inc. Published by Alfred A. Knopf, Inc., New York, 1975. By permission of Alfred A. Knopf, Inc. (*pages 107, 163*).
Susanne, *Danish Cookery.* Copyright 1950 by Andr. Fred. Host & Son. Published 1961 by W. H. Allen & Co., Ltd., London in association with Andr. Fred. Host & Son, Copenhagen. By permission of W. H. Allen & Co., Ltd. (*page 143*).
Technique of Chinese Cooking, The. Published by Tang's Publishing Company, Taiwan. By permission of Tang's Publishing Company (*pages 97, 119*).
Tobias, Doris and Merris, Mary, *The Golden Lemon.* Copyright © 1978 by Doris Tobias and Mary Merris. Published by Atheneum Publishers, New York, 1978. By permission of Atheneum Publishers (*page 105*).
Troisgros, Jean and Pierre, *La Nouvelle Cuisine.* To be published in 1980 by Macmillan, London Ltd. Originally published as *Cuisiniers À Roanne* by Éditions Robert Laffont, S.A., Paris. © Éditions Robert Laffont, S.A., 1977. By permission of Macmillan, London Ltd. (*page 143*).
Valente, Maria Odette Cortes, *Cozinha Regional Portuguesa.* Published by Livraria Almedina, Coimbra, 1973. Translated by permission of Livraria Almedina (*pages 91, 99 and 107*).
Venesz, József, *Hungarian Cuisine.* © by Mrs. József Venesz. Published by Corvina Press, Budapest. By permission of Artisjus, Budapest, for Mrs. József Venesz (*pages 87, 108, 111 and 126*).
Waldo, Myra, *The Complete Round-The-World Cookbook.* Copyright 1954, by Myra Waldo Schwartz. Published by Doubleday & Company, Inc., New York. By permission of Doubleday & Company, Inc. (*pages 99, 106*).
White, Florence (Editor), *Good Things in England.* Published by Jonathan Cape Limited, London, 1968. By permission of Jonathan Cape Limited (*pages 86, 95*).
Widenfelt, Sam (Editor), *Favorite Swedish Recipes.* Published by Dover Publications Inc., New York. By permission of Dover Publications (*page 157*).
Willinsky, Grete, *Kochbuch der Büchergilde.* © Büchergilde Gutenberg, Frankfurt am Main, 1958. Published by Büchergilde Gutenberg. Translated by permission of Büchergilde Gutenberg (*pages 115, 125*).
Wilson, José (Editor), *House & Garden's New Cook Book.* Copyright © 1956, 1957, 1958, 1959, 1960, 1961, 1962, 1963, 1964, 1965, 1966, 1967 by The Condé Nast Publications Inc. Published by The Condé Nast Publications Inc., New York. By permission of The Condé Nast Publications Inc. (*page 90*).
Wright, Carol, *Portuguese Food.* Copyright © 1969 by Carol Wright. Published by J. M. Dent & Sons Ltd., London. By permission of Deborah Rogers Ltd., Literary Agency, London (*page 96*).
Zuliani, Mariù Salvatori de, *La Cucina Di Versilia e Garfagnana.* Copyright © by Franco Angeli Editore, Milano. Published 1969 by Franco Angeli Editore, Milan. Translated by permission of Franco Angeli Editore (*page 132*).

ИЛЛЮСТРАЦИИ

The Editors of this book are particularly indebted to Pat Alburey, Royston, Hertfordshire; John Davis, London; and Tim Fraser, London.

They also wish to thank the following: R. Allen & Co., (Butchers) Ltd., London; Skeffington Ardron, London; Sarah Bunney, London; Claire Clifton, London; T. Cole, A. P. Guyatt, H. I. Hutton, Harrods Meat and Charcuterie Department, London; Ann Dare, Meat Promotion Executive, London; Jennifer Davidson, London; Pamela Davidson, London; W. J. Duncum, Hatfield, Hertfordshire; C. D. Figg, J. W. Strother, Meat and Livestock Commission, Bletchley, Milton Keynes; Julie French, Good Housekeeping Institute, London; Frank Gerrard M.B.E., London; Diana Grant, London; Fayal Green, London; Henrietta Green, London; Maggie Heinz, London; R. Hibbin, F. J. Mallion, College for Distributive Trades, London; Christie Horn, London; Judith Howlett, London; Marion Hunter, Sutton, Surrey; Brenda Jayes, London; Maria Johnson, Hatfield, Hertfordshire; John Leslie, London; Christopher Maynard, London; Elizabeth Moreau, Langley Park, Buckinghamshire; Maria Mosby, London; Mariana Nasta, London; National Farmers Union, London; Dilys Naylor, Kingston, Surrey; Jo Oxley, Morden, Surrey; Joanna Roberts, London; Alexa Stace, London; Anne Stephenson, London; Gabrielle Townsend, London; Maja Turçan-Parfitt, London.

Colour separations by Gilchrist Ltd.—Leeds, England
Typesetting by Camden Typesetters—London, England
Printed and bound by Brepols S.A.—Turnhout, Belgium.

Photographs by Tom Belshaw: 4, 10, 11—right centre, 13—top and bottom left and centre, 16, 17—left and right, 18 to 20, 22—bottom, 23—bottom, left and centre, 25—bottom, 26—top, 27—top, 30 to 32, 34 to 47, 50 to 51, 52—top, bottom right and centre, 53 to 54, 55—top, 58, 64 to 67, 72—top, 73—top, 74—bottom, 75—bottom, 77.

Other photographs (alphabetically):
Alan Duns, 12, 13—bottom right, 14—top, bottom left and centre, 23—bottom right, 24, 25—top, 26—bottom, 27—bottom, 33, 48, 55—bottom, 56 to 57, 68 to 71, 78 to 79, 82. John Elliot, 11—left and centre, 17—centre, 22—top, 23—top, 62 to 63, 74—top, 75—top, 76. Eddy Ely, 14—bottom right, 15, 60 to 61. Bob Komar, Cover, 28 to 29, 52—bottom left, 72—bottom, 73—bottom, 80 to 81, Louis Klein, 2.

Illustrations, 8 to 9 by Anna Pugh. Line cuts from Mary Evans Picture Library and private sources.